EXPOSITION DE MARSEILLE 1922
EXPOSITION PASTEUR, STRASBOURG 1923
Hors concours. - Membre du Jury.

L'Art de faire des Vins meilleurs et de bonne conservation

PAR L'EMPLOI

des CULTURES de

RADIO-LEVURES

ou

MULTILEVURES JACQUEMIN

RADIOACTIVES

Préparées à l'Institut LA CLAIRE, MORTEAU (Doubs)

BUREAU d'EXPÉDITION transféré à DIJON, 46, rue Guillaume-Tell

ACTION DES LEVURES EMPLOYÉES EN VINIFICATION

Parlant du Levurage et du Sulfitage, M. BOUFFARD, le regretté Professeur d'OEnologie de l'Ecole Nationale d'Agriculture et de Viticulture de Montpellier, écrivait en 1913 :

« Ces deux traitements, en se prêtant un mutuel appui, constituent dans leur ensemble une méthode de vinification des plus remarquables. »

Cette opinion autorisée est partagée par tous les œnologues modernes, et nous croyons devoir rappeler que **M. JACQUEMIN est le promoteur de l'emploi** des Levures sélectionnées en vinification.

Levurage avec levures pures sélectionnées. — Le levurage consiste à ensemencer la vendange ou les moûts avec une culture de levures pures, sélectionnées parmi les meilleures races des grands crus. Il y a donc là un autre élément d'amélioration que celui fourni par l'acide sulfureux, qui n'opère qu'une sélection plus ou moins parfaite parmi les levures autochtones. On introduit dans le vin *des levures de grand cru* en activité bourgeonnante. Grâce à une rapide multiplication, elles deviennent si nombreuses qu'elles impriment au produit de la fermentation quelques-unes des qualités de finesse et de bouquet

du cru d'origine. Grâce à leur pouvoir alcoolisateur qui est généralement recherché — sauf pour les levures de vin doux ou liquoreux — elles donnent des fermentations rapides et complètes, avec augmentation du degré alcoolique et du bouquet, ainsi qu'une clarification accélérée. L'emploi des levures se traduit par la production de faibles quantités de lies. Elles masquent de façon très accentuée le bouquet des vins d'hybrides, au point de donner **UN DÉFOXAGE A PEU PRÈS COMPLET.**

CARACTÈRES DES LEVURES SÉLECTIONNÉES DE L'INSTITUT LA CLAIRE

L'influence de la radio-activité sur les Levures les a rendues plus actives et plus alcoolisatrices. Les *RADIO-LEVURES* sont donc des *MULTI-LEVURES* plus perfectionnées.

Tout ce que nous disions les années précédentes au sujet des *Multi-levures*, s'applique aux **Radiolevures** ou **Radio-multilevures « LA CLAIRE».**

Suppression des Levains. — Rappelons que la suppression des levains préalables n'a nullement diminué l'action des Levures Jacquemin sur l'amélioration du vin, grâce aux qualités exceptionnelles acquises par la préparation des nouvelles *MULTILEVURES qui n'ont pas besoin du rajeunissement préalable en levain ou pied de cuve, nécessaire à toutes levures fabriquées sous d'autres formes.*

Ainsi que nous l'avons dit, il suffit de mélanger les radio-multilevures à la vendange, **sans préparation de levain.**

Ce mélange, véritable ensemencement de la vendange, doit s'opérer couche par couche dans la cuve, en l'aspergeant de quelques gouttes de radio-levures au moyen d'un verre ou tout autre récipient.

Les Radio-Levures sont des Levures concentrées actives. — Rappelons enfin que les multilevures donnent des résultats de beaucoup supérieurs à ceux des levures *concentrées*, parce que ces dernières, même fraîchement préparées, sont dans un état complet d'inactivité ou de simple vie latente, ayant besoin de se réveiller ou de se rajeunir dans un levain préalable ; le viticulteur reçoit au contraire les multilevures en pleine fermentation se prolongeant plusieurs semaines.

Les *RADIO-LEVURES*, comme les *Multilevures*, sont non seulement plus actives que l'ancienne forme de levures employée jusqu'ici, mais encore elles sont environ *5 fois plus concentrées,* en sorte que les **doses**, *sous un poids moindre*, renferment un nombre de cellules de levures sélectionnées en activité infiniment plus grand qu'autrefois.

Les *RADIO-MULTILEVURES*, grâce à leur grande activité, produisent une rapide fermentation du vin. On peut découver, au bout de 3 ou 4 jours,

du vin bien clair, alors qu'avec les vieilles méthodes on n'obtenait, au bout de quinze jours à trois semaines, qu'un vin trouble, ayant besoin de collages et tannisages pour s'éclaircir. Grâce à la rapidité de fermentation, le vin est soumis à l'évaporation pendant un laps de temps très court, et il y a ainsi moins de déperdition d'alcool et augmentation du rendement.

La presque suppression des lies a une très grande importance, puisqu'elle évite une perte moyenne *d'un pour cent du vin.*

Du moment où l'on gagne un hectolitre de vin sur une cuvée de 100 hectolitres, le prix des Radio-multilevures se trouve déjà largement remboursé !

La vaisselle vinaire étant occupée moins longtemps, peut servir à une plus grande production, et le viticulteur peut réaliser plus rapidement sa récolte.

Tous ces excellents résultats d'amélioration générale, augmentant ordinairement de 5 à 10 francs et quelquefois davantage le prix de vente du vin, ne peuvent être obtenus qu'au moyen des levures *bien sélectionnées* et **rigoureusement pures**, telles que les prépare La Claire.

Garanties offertes par les Levures Jacquemin. — Il faut se méfier de toutes les espèces de levures plus ou moins impures qui sont quelquefois offertes aux viticulteurs par des laboratoires sommairement outillés et n'ayant pas, comme La Claire, la sanction de **33 années** de pratique et de succès.

Tandis qu'en se servant, *d'une façon rationnelle, des multilevures pures sélectionnées de* **La Claire,** on a la certitude d'améliorer son vin comme **qualité** et d'assurer sa **conservation.**

L'Établissement « **La Claire** » a été fondé en 1891, et la longue expérience acquise en ces 33 ans nous a permis de créer une quantité d'innovations dont l'utilité est constatée chaque année par nos clients. C'est, en effet, nous qui avons été les premiers à cultiver les levures dans des moûts spéciaux extra-riches, à mettre en vente des levures habituées à haute température et à haut degré alcoolique, des levures acclimatées à l'acide sulfureux, les levures s'employant réellement sans aucun levain, etc.

Enfin la découverte de la radioactivité des levures et son heureuse action sur la fermentation, nous a permis de mettre, dès 1914, les nouvelles Radio-multilevures à la disposition des viticulteurs soucieux d'assurer la bonne vinification, l'amélioration et la conservation de leurs vins.

La nouvelle législation sur le régime des boissons et la répression des Fraudes, a formellement autorisé l'emploi des levures pures sélectionnées.

C'est, du reste, un des rares produits désignés nominativement dans la dite loi, comme étant d'un usage licite.

Résultats du Levurage sur les Vins. — *En résumé, les* **Radio-levures** *procurent les avantages suivants :*

Maximum d'Alcool — Maximum de Bouquet — Maximum d'Amélioration
Maximum de Plus-Value
Clarification rapide — Goût de terroir supprimé — Diminution des lies, etc.

En ce qui concerne la question du bouquet, nous devons répéter une fois de plus ce que nous disons tous les ans depuis 33 ans, pour éviter toute équivoque, *que les méthodes de vinification par l'emploi des levures sélectionnées ne permettent pas de transformer un vin commun en grand vin, il s'agit simplement d'une sérieuse amélioration de la qualité.*

Les vins Radio-levurés et Bio-sulfités s'éclaircissent avec la plus grande rapidité et peuvent se vendre avantageusement 15 jours après les vendanges.

Doses de Cultures de Levures à utiliser et Prix et Conditions en 1924

Pour toutes les espèces de Cultures de RADIO-LEVURES JACQUEMIN

(Les mots *Radiolevures*, *Multilevures Radioactives* et *Radiomultilevures* ont la même signification. On peut les employer indifféremment.)

N° 1.	(Dose moyenne pour 20 h. de vin)	10 fr.		N° 6.	(Dose moyenne pour 150 h. de vin)	56 fr.	
N° 2.	— 40 h. —	19 fr.		N° 7.	— 200 —	65 fr.	
N° 3.	— 60 h. —	28 fr.		N° 8.	— 250 —	73 fr.	
N° 4.	— 80 h. —	36 fr.		N° 9.	— 500 —	140 fr.	
N° 5.	— 100 à 120 h.	46 fr.		N° 10.	— 1000 —	270 fr.	

Franco d'emballage. Prière de donner votre *adresse exacte*, la *gare destinataire*, la *commune* et l'*arrondissement* à chaque commande pour éviter tout retard.

Tous nos envois se font en port dû, par grande vitesse, pour les doses nos 7 à 10. Pour les doses nos 1 à 6, bien préciser si l'on désire l'envoi *en Colis-postal* ou *en Grande vitesse*, cette dernière étant cependant plus rapide. Pour les colis-postaux, ajouter au prix de la dose le prix du colis-postal, soit 1 fr. 35 jusqu'à la dose n° 4 comprise et 1 fr. 85 pour les nos 5 et 6 (en gare).

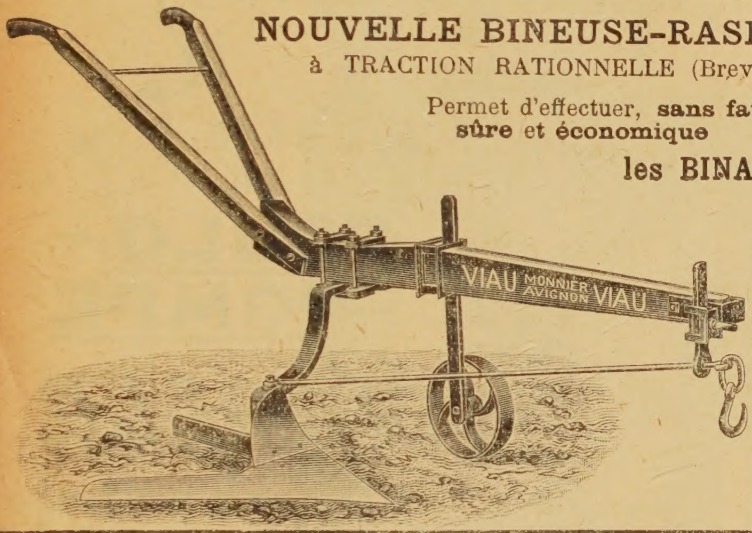
Le bureau d'expédition des Radiolevures **La Claire** préparées à MORTEAU est transféré à *DIJON*.

Adresser les commandes à :
M. le **Directeur de l'Institut "La Claire",**
46, rue Guillaume-Tell, à **DIJON** (*Côte-d'Or*),

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 33 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN,** O. ✱, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **Malzéville**, près Nancy.

Demandez également les brochures gratuites sur le ***BIO-SULFITE*** **Jacquemin** (sulfitage et phosphatage simultanés des vendanges), sur la **Bouillie anticryptogamique cupri-sulfi-formolée**, sur la **Bouillie U. U. pyridinée insecticide,** sur le nouvel **Engrais intensif "Plasmin fluoré"**, et sur l'**Adhésif Jacquemin.**

FOULOIRS ET PRESSOIRS VIAU
CHARRUES VIGNERONNES VIAU
HARNAIS VITICOLES — PRESSES A FOURRAGE



NOUVELLE BINEUSE-RASEUSE VIAU
à TRACTION RATIONNELLE (Breveté S G D G)

Permet d'effectuer, **sans fatigue,** d'une façon **sûre et économique**

les BINAGES d'ÉTÉ

Ancienne M^ons^ **VIAU**
fondée en 1852

Ch. MONNIER Suc^r^
Ingénieur-Constr (A. et M.)
146, rue CARRETERIE
AVIGNON
(Vaucluse)
Téléph. 5-74 AVIGNON

SAVON-PYRÈTHRE-CAUBET
GARANTI PUR

Le seul qui soit préparé suivant les Procédés d'extraction (breveté S. G. D. G.) et d'incorporation de M. A. JUILLET, docteur ès sciences.

Ce produit inimitable ne doit sa grande activité qu'à sa forte dose d'oléo-résine de Pyrèthre, obtenue dans notre usine modèle, avec des fleurs fraîches de nos plantations de Pyrèthre. (400 hectares).

DETRUIT RADICALEMENT

Cochylis, Eudémis, Altise, Cigarier de la Vigne (Voir notre notice).

SANS AUCUN DANGER pour l'homme et les animaux domestiques

A. CAUBET & Fils, Fabricants
9, rue Junot — MARSEILLE

En vente à la COOPÉRATIVE AGRICOLE R. C.-C. 17643.

Produits purs pour Œnologie

NOIR en PATE
Gélatine fine de Russie liquéfiée
ANHYDRIDE SULFUREUX
liquide et en solution
:: TANINS -- AMIANTE ::
Terre d'infusoire

LAMOTHE & ABIET
108-110, rue de Bercy, PARIS.
68-70, rue Ducau, BORDEAUX
Reg. du Com. Seine, N° 21.029.

LE SULFATE D'AMMONIAQUE 20 à 21 o/o d'Azote

est un riche
très facile à employer
très économique

ENGRAIS AZOTÉ pour VIGNES

Le Sulfate d'Ammoniaque est en vente chez tous les Négociants en engrais et dans les Syndicats Agricoles des régions viticoles : Midi, S-E, S-O, Bordelais, Charentes, Bourgogne, Champagne, etc.

Le Bureau de Renseignements viticoles et agricoles du Comptoir Français de l'Azote.

9, Boulevard de l'Observatoire, à MONTPELLIER — *Téléphone 9-16*

Envoie gratuitement des Brochures et des Renseignements sur le Mode d'Emploi des engrais chimiques en général et du **Sulfate d'Ammoniaque** en particulier.

Il organise à titre gracieux des expériences.

« Registre du Commerce. — Seine N° 44749 »

AUTREFOIS

LONG
COÛTEUX
PÉNIBLE

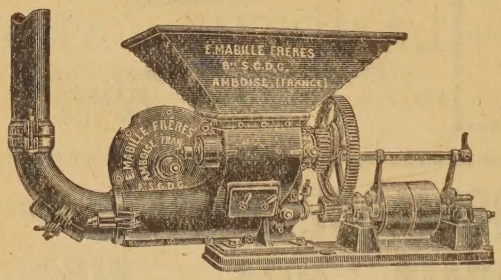
AUJOURD'HUI

GRÂCE
A LA

FOULO-POMPE
MABILLE

qui distribue la vendange
dans toutes les parties
d'un cellier

RAPIDITÉ-ÉCONOMIE
SUPPRESSION DE
LA MAIN-D'ŒUVRE



Adresse Postale & Télégraphique:
PRESSOIRS-MABILLE-AMBOISE

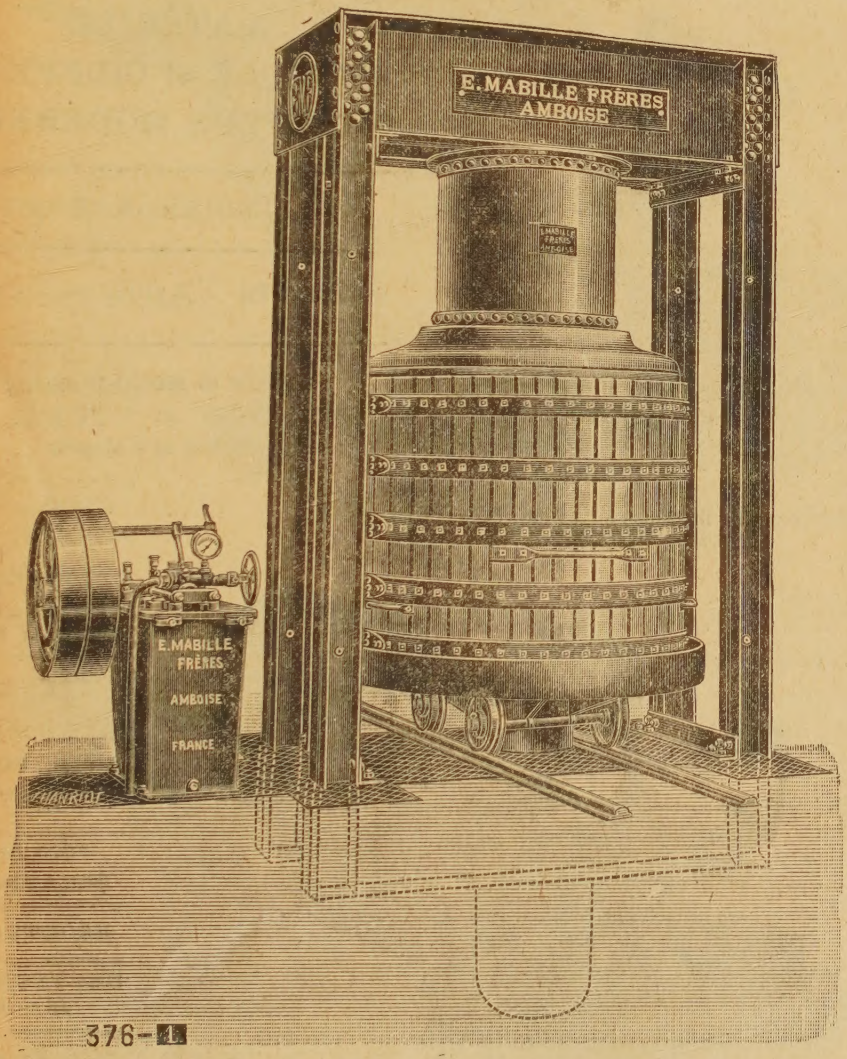
Y. HANRIOT. PARIS

DEMANDER LA NOTICE SPÉCIALE N° 11

SIX ANNEES D'EXPERIENCE, PLUSIEURS CENTAINES D'APPAREILS EN FONCTIONNEMENT.

Registre du Commerce. Tours. N° 198.

Pressoirs HYDRAULIQUES MABILLE



376-4L

LIVRES AVEC DEUX MAIES ROULANTES COMPLETES ET MUNIS DE NOTRE **NOUVELLE POMPE AUTOMATIQUE A FONCTIONNEMENT DIFFÉRENTIEL** (Brevetée S. G. D. G.), CONSTRUCTION EN ACIER LAMINÉ — SOLIDITÉ ET FONCTIONNEMENT GARANTIS.

Demander la Notice spéciale N° 110. R. C. Tours. N° 193.

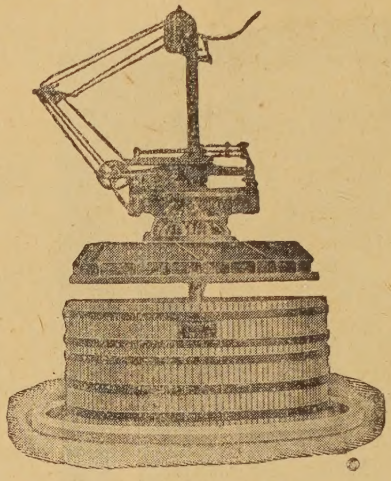
MARMONIER FILS

131, Avenue Félix-Faure, 131

LYON

MAISON FONDÉE EN 1835

R. Com. Lyon, 1677 B



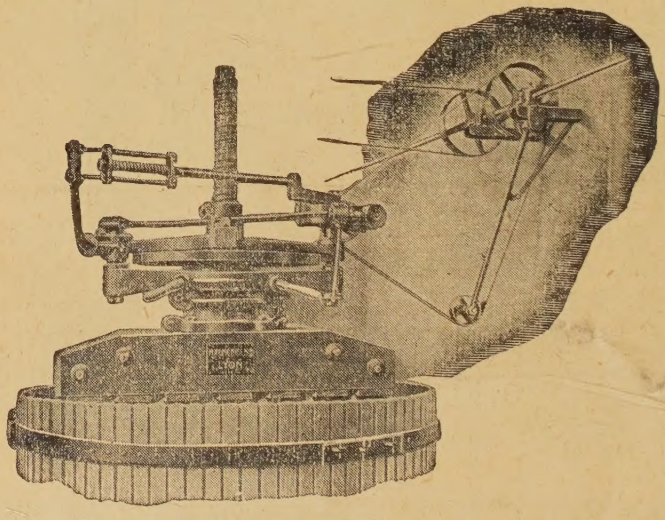
Pressoir avec mécanisme "AUTO-DÉCLIC" à parallélogramme.

MATÉRIEL VINICOLE et CIDRICOLE LE PLUS MODERNE

PRESSOIRS A BRAS

PRESSOIR "AUTO-DÉCLIC"

POMPES et MOTO-POMPES
CATALANES et "TUBALES"
à boulets et à clapets



Appareil " AUTO-DECLIC " à commande par transmission.

ROBINETTERIE

POMPES A MOUTS

PRESSES Hydrauliques
à VIN, à CIDRE,
à bandager les roues de camion, etc.

FOULOIRS ÉGRAPPOIRS

ÉGOUTTOIRS

BROYEURS de POMMES

PRESSOIR CONTINU
pour vendange fraîche cuvée

INSTALLATIONS COMPLETES DE CELLIERS

NOMBREUSES RÉFÉRENCES | **CATALOGUES et DEVIS**
FRANCO sur DEMANDE

"REFOULOIR" MARMONIER

POUR ÉLÉVATION DE VENDANGE FOULÉE ou ÉGRAPPÉE

Reg. Com. Lyon, 1677 B.

(Breveté S. G. D. G.)

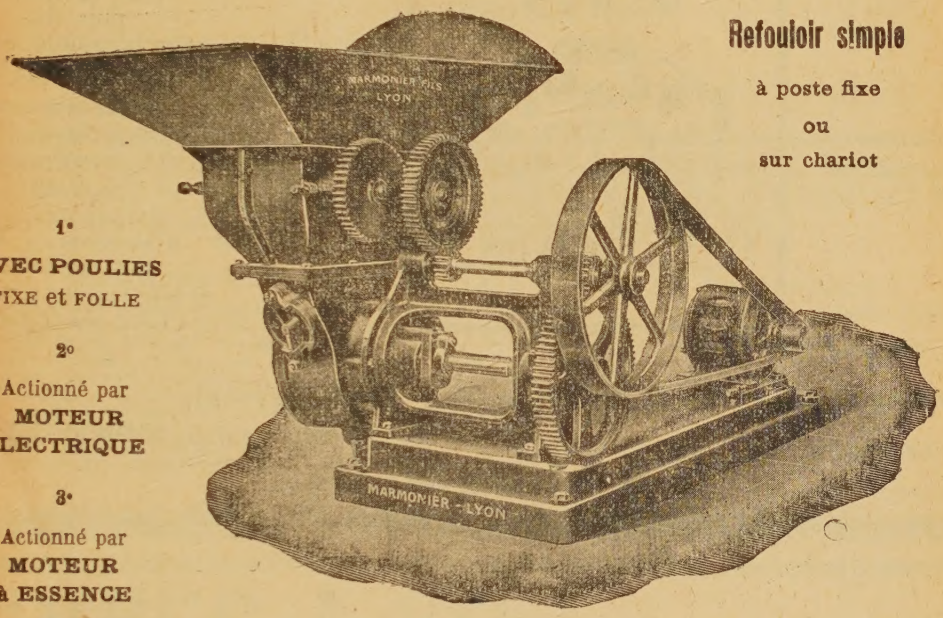
—x—

Refouloir simple

à poste fixe

ou

sur chariot



1°

AVEC POULIES

FIXE et FOLLE

2°

Actionné par

MOTEUR

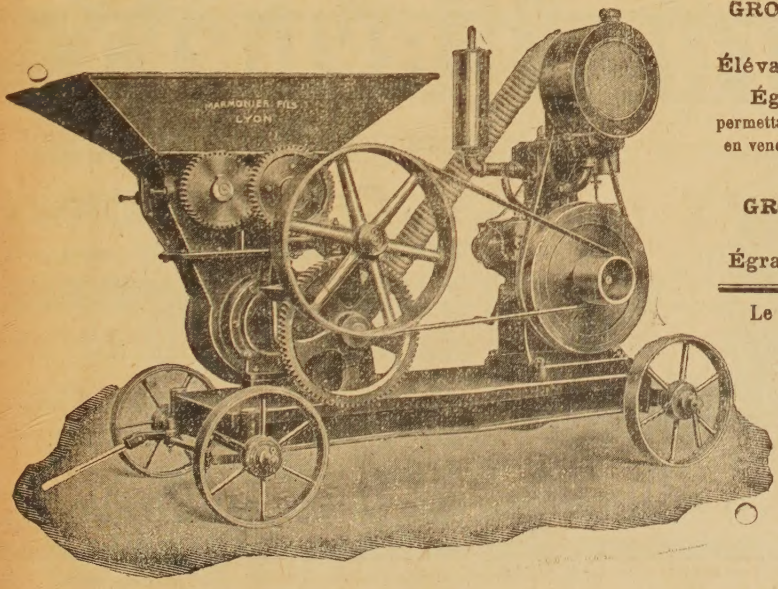
ÉLECTRIQUE

3°

Actionné par

MOTEUR

à ESSENCE



GROUPE COMPLET

—

Élévateur-Égrappoir

Égouttoir-Refouloir

permettant toutes les vinifications en vendange égrappée ou non

—x—

GROUPE MIXTE

—

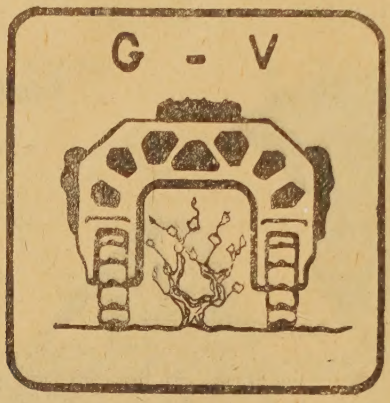
Égrappoir-Refouloir

Le "REFOULOIR" **Marmonier** peut élever, *à toute hauteur*, la vendange foulée ou égrappée de tous cépages, avec un minimum de force, en laissant intacts rafles et pépins.

RENSEIGNEMENTS et DEVIS FRANCO SUR DEMANDE

Le TRACTEUR VIGNERON GEORGES VIDAL

Système breveté S. G. D. G. Georges VIDAL, Ingénieur des Arts et Manufactures

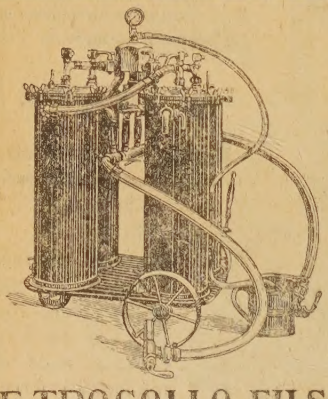


Exécute en toutes saisons
mieux qu'avec des chevaux
plus sûrement
plus vite
plus économiquement
TOUTES FAÇONS
culturales
en tous vignobles
avec tous outils d'usage courant
Socs vignerons, araires Canadiennes, etc.
Défoncements
et tous travaux agricoles
Tourne sur place

Renseignements et Commandes } **Tracteur Vigneron GeorgesVidal,**
19, rue Maguelone, MONTPELLIER.

Reg. du Commerce Montpellier, N° 6024.

FILTRES L. BEURET



Pour tous renseignements techniques
et **Essais Gratuits** s'adresser à
Paris : E. MARION - 14, Rue de Bercy
Béziers : M. PAPINESCHI - 78, Av. G. Clemenceau
Epernay : F. TELLE - 3, Place Carnot
Saumur : F. TELLE - 37, Rue St Jean
Alger : ARROUET & Cie 107, Rue de Constantine
Oran : MOUTTE & LABORDE 9, Bd Fr. Lescure
Tunis : PILTER & Cie 50, Av. Jules-Ferry

E. TROCOLLO FILS, Constructeur, 56-58 rue Kléber, MARSEILLE.

Boutures-Pépinières

41-B, 420 A, 3309, 93-5
et RUPESTRIS DU LOT
DISPONIBLES

au Domaine de Bagnols
par Castelnau-d'Estretefonds (Haute-Garonne)

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de Tuyaux de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres acides, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchoucs pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garnitures presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-cuvettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias ; balais-racloirs ; tapis snoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour manufacturiers ; articles pour magasiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Pneumatiques Torrilhon pour cycles, motocycles,
Bandes pleines et Bandes [illegible] pour camions automobiles
Chaussures caoutchoutées pour l'hiver et pour les sports, bains de mer, etc. — **Talons tournants.**

MAISONS DE VENTE Reg. Com. Clermont-Ferrand, N° 2406.
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE, NANCY

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 14, Boulevard Magenta
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

MATÉRIEL DE DISTILLERIE ET DE FLEGMERIE VITICOLE
(*Système Paul*)

APPAREILS MOBILES POUR DÉSULFITATION
ET PASTEURISATION DES MOUTS
(*Système Paul*)

WAUQUIER & Cie Sté Anonyme — **Constructeurs**
LILLE, 67-69, rue de Wazemmes — **PARIS**, 26, avenue Trudaine (IX°)
Pompes en tous genres — **Irrigations** — **Élévations d'eau**
Catalogue gratuit sur demande. R. C. Lille, n° 26270

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V•

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

P. BALLARD

7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénelon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône).

Hybrides Producteurs Directs

BOUTURES et RACINÉS

200 Hectares en production — des meilleurs cépages cultivés et sélectionnés

au Domaine de BAGNOLS-DE-GRENADE

par **Castelnau-d'Estrétefonds** (Haute-Garonne).

Authenticité absolue.

On peut visiter les plantations en août et septembre

PORTE-GREFFES. — Pépinières Arbustives et Fruitières.

Notice et Prix-Courant sur demande.

TREUILS DE LABOURAGE

Toutes puissances à essence et électrique

DÉFONCEMENTS à 0,50 pour plantations de vignes.

CHARRUES Balances Défonceuses.

CHARRUES vigneronne 4 et 5 socs pour tracteurs directs.

Moteurs industriels — Charrues brabants.

FORGES ET ATELIERS DES PYRÉNÉES Société anonyme au cap. de 21.000.000
Siège social **TARBES.**

AGENCE DE BORDEAUX, 36, rue du Pont-de-la-Mousque, **BORDEAUX.**

Téléph. 6252 — Télégramme F A P **Bordeaux.**

PRODUITS VÉTÉRINAIRES
Adrien SASSIN
ORLÉANS

Ovifère Sassin fait pondre les poules même par les plus grands froids.
Le sac de 25 k. 85 *fr., 10 k.* 37 *fr., 5 k.* 19 *fr., 2 k. 500* 10 *fr., 1 kilo.* 5f 00

Poudre Corroborante guérit choléra des poules, toutes maladies des volailles, dindons, lapins. *La boîte* 5f 00
Les 6 boîtes, franco . . . . . 30 f.

Poudre Sassin guérit toux les plus rebelles, bronchites, affections des voies respiratoires, angines, gourmes, chez tous animaux. *La boîte* 5f 00
Les 6 boîtes, franco . . . . . 30 f.

Génialose assure la conception chez tous les animaux femelles. *La boîte* . . . 4f 00

Bilureine Maladies générales de l'intestin, foie, rein, vessie, entérite, indigestions, retranchement d'urine, tous animaux. *La boîte.* . . . 6f 60

Reg. du Com. Orléans 1198

BROCHURE DE 60 PAGES SUR MALADIES ENVOYÉE FRANCO

REPRÉSENTANTS VISITANT CULTIVATEURS SONT ACCEPTÉS :: BELLE SITUATION OFFERTE

Nouvelle Adresse :

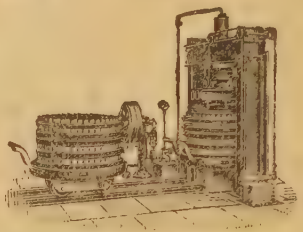
6, faubourg de Colmar, à MULHOUSE.

PRESSOIRS
DUCHSCHER

HYDRAULIQUES

avec maies

roulantes



HYDRAULIQUES

à cages

pivotantes

PRESSOIRS A VIS

Fixes ou sur roues — avec maie en fonte, en tôle ou en bois
Avec appareil de serrage à levier simple ou double
Ancien brevet " Duchscher " — Pression très forte

"LA SILENCIEUSE"

LA NOUVELLE PRESSE CONTINUE
DUCHSCHER

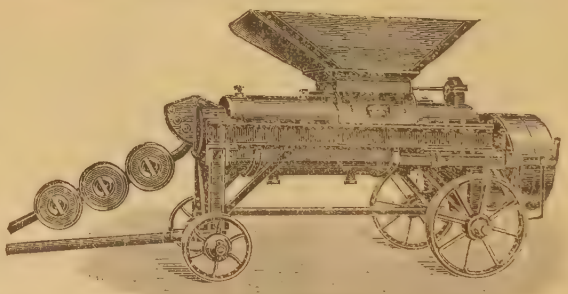
à 2 hélices et à Bain d'Huile

LA PLUS BELLE

LA PLUS ROBUSTE

5

grandeurs



LA PLUS ECONOMIQUE

LE PLUS GRAND RENDEMENT

—

Evitez les imitations

FOULOIRS — ÉGRAPPOIRS — ÉLÉVATEURS

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DUCHSCHER & Cie A WECKER (Luxembourg)

Maison fondée en 1873
Reg. des Firmes du Grand-Duché de Luxembourg, n° 24, section B.

REPRÉSENTANTS

Pour le Sud-Ouest : F. Bitard et Cie., **Bordeaux**, 137-153, rue Notre-Dame.
Pour la Région de Montpellier : S. SUDRES, **Montpellier.**
— — Béziers : TOUPY-SONNIER, **Béziers.**
— — Carcassonne : Armand GALY, **Carcassonne.**

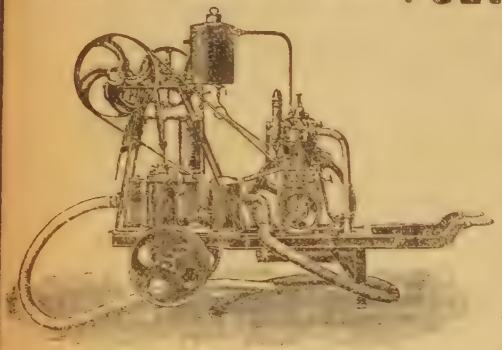
Pour les Bouches-du-Rhône, le Var et les Alpes-Maritimes : Paul Devèze, **MARSEILLE**, 3-9, rue des Vignerons. — *Pour le Gard* : Maurice Rousset. **NIMES**, 3, boulevard Sergent-Triaire.

MOTEUR-POMPE F. THOMAS

pour décuvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.

Constructeur Bté S. G. D. G., NIMES et VERGÈZE

PULVÉRISATEURS A PRESSION



SYSTÈME F. THOMAS à traction, à bât et à dos d'homme

Solidité
Economie
Les plus hautes récompenses

Notices et Catalogues adressés sur demande

Registre du Commerce Nimes, N°3692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes*

à ***BESSELIEU et MOULIN ROMPU***

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BÉZIERS
60, Allées Paul-Riquet.
pour les arrondissements de Montpellier. Arles et le département du Gard à MONTPELLIER.

agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne
MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture,
Téléphone 4-81

Renseignements, Prix, Références, etc. adresses sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

Viticulteurs attention !

LE SULFOPHOSPHATE HUBERT

(anhydride sulfureux et phosphate diammonique purs)

est une préparation brevetée

que **seule** peut fabriquer et vendre

LA LITTORALE-BÉZIERS

Dam

Comptoir Agricole Cristofini & Vernet, *fondé en 1875*

VERNET et NOUGARET Succrs BÉZIERS Téléph. 2.11

Les meilleurs produits
Les meilleurs prix

Spécialités

Engrais V. N.	Matières premières.
Guano de Poisson.	Bécot, etc. . . . .
Mérithal.	Contre le Court-Noué.
Pyralor,	Contre pyrale, cochylis, eudémis.

"Sulphoferment"

Le meilleur produit pour la vinification
Plus de 6.000.000 d'Hectos traités pendant les vendanges de 1923.

Le SULPHOFERMENT est garanti conforme au Décret d'Août 1921.

R. C. Béziers. B. 19

41e Année. — N° 34 24 Aout 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully..... Chronique. — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne; — Nos exportations de vins; — A propos des Caisses d'allocations familiales; — Pour faire disparaître la folle-avoine.

H. Cottier..... Les pépins de raisins et l'alimentation des animaux.

Jean Guibal..... Les vins anormaux dans leurs rapports avec la Régie.

R. Régnier et R. Pussard... La lutte contre les campagnols dans le département de la Seine-Inférieure.

Bibliographie..... Elevage et maladies du chien, par R. Moussu.

Informations et Communications de Sociétés Agricoles. — Congrès national des Syndicats agricoles.
Chemins de fer P.-L.-M.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

L'écoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 17 août nous a donné les chiffres du mouvement des vins en juillet et depuis le début de la campagne en cours (1er octobre 1923).

Les sorties de la propriété, en juillet, se sont élevées à 3.242.631 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise, contre 3.126.955 en juin 1924 et 3.862.595 hectolitres en juillet 1923.

Pour l'ensemble des dix mois écoulés de la campagne, on trouve, par comparaison avec les années précédentes, Alsace-Lorraine comprise :

Sorties de la propriété	oct. 1920-juillet 1921.....	33.146.559	hectolitr.
— —	oct. 1921-juillet 1922.....	33.755.581	—
— —	oct. 1922-juillet 1923.....	36.449.025	—
— —	oct. 1923-juillet 1924.....	38.306.065	—

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1923-1924 (Mois de Juillet)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	18.867	159.860	33.385	288.949	47.217
2	Aisne	32	8.145	47.870	446.749	80.396
3	Allier	12.078	177.673	52.441	466.568	51.436
4	Alpes (Basses-)	642	4.835	5.860	45.140	7.458
5	Alpes (Hautes-)	963	8.459	9.076	73.682	9.071
6	Alpes-Maritimes	1.643	16.579	40.357	508.456	53 461
7	Ardèche	24.874	233.518	24.369	213.096	20.644
8	Ardennes	»	»	21.098	184.099	42.353
9	Ariège	1.549	14.853	14.315	104.038	10.275
10	Aube	1.088	31.072	39.638	351.830	69.952
11	Aude	545.773	5.301.284	38.630	418.453	101.427
12	Aveyron	5.770	70.941	32.292	304.043	24.008
13	Bouches-du-Rhône	82.837	747.348	100.418	952.749	116.829
14	Calvados	»	»	11.807	101.232	47.447
15	Cantal	20	689	26.336	216.408	24 418
16	Charente	6.622	605.438	31.226	268.229	34.733
17	Charente-Inférieure	35.896	1 380.734	40.671	344.807	74.666
18	Cher	5.296	73.173	33.658	291.914	42.525
19	Corrèze	1.012	12.732	24.415	196.158	28.564
21	Côte-d'Or	9.475	181.712	51.549	501.051	434.731
22	Côtes-du-Nord	»	»	8.863	83.376	32.229
23	Creuse	»	»	31.997	248.526	31.204
24	Dordogne	36.954	552.285	34.252	317.702	42.893
25	Doubs	22	640	46.659	417.020	63.172
26	Drôme	5.909	86.243	17.793	158.496	32.484
27	Eure	»	13	12.075	104.165	24 824
28	Eure-et-Loir	90	1.196	25.466	207.451	50.291
29	Finistère	»	»	46.876	393.494	104 833
30	Gard	293.932	2.956.851	49.947	492.032	69.716
31	Garonne (Haute-)	29.859	317.249	49.355	418.995	48.926
32	Gers	55.738	890.641	12.561	119.074	34.577
33	Gironde	262.588	3.960.532	148.189	1.636.615	1.537.912
34	Hérault	964.543	9.216.631	73.766	737.336	552 562
35	Ille-et-Vilaine	»	«	11.834	114.021	45.705
36	Indre	15.768	116.894	23.993	208.674	22.325
37	Indre-et-Loire	85.675	970.095	43.962	463.895	78.370
38	Isère	17.411	213.331	62.079	546.049	70.054
39	Jura	7.790	64.671	33.500	277.985	55.086
40	Landes	13.943	120.073	30.400	238.886	21.286
41	Loir-et-Cher	49.133	637.776	32.726	315.158	56 516
42	Loire	14.073	130.783	121.042	1.101.027	140.495
43	Loire (Haute-)	15	902	46.859	401.975	50.637
44	Loire-Inférieure	38.744	515.142	70.741	723.507	122.209
45	Loiret	11.464	85.245	47.807	399 671	89.522
46	Lot	9.828	137.762	14.822	136.847	6.756
47	Lot-et-Garonne	41.163	497.435	24.852	228.338	28.445
48	Lozère	499	5.446	8.936	70.292	7.508
49	Maine-et-Loire	37.311	538.125	47.987	593.538	494.102
50	Manche	»	»	4.110	35.149	23.389
51	Marne	522	98.202	110.064	1.003.877	1.117.235
52	Marne (Haute-)	88	1.476	31.434	279.921	51.852
53	Mayenne	130	1.156	2.829	34.370	16.291
54	Meurthe-et-Moselle	307	5.566	83.963	836.976	151.236
55	Meuse	6	127	40.699	371.053	35.974
56	Morbihan	46	649	11.393	94.136	35.618
58	Nièvre	3.700	47.577	38.923	340.110	57.886

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	78.984	767.934	254.049
60	Oise	»		37.118	327.198	66.576
61	Orne	»	»	4.173	37.474	14.511
62	Pas-de-Calais	»	»	37.993	320.041	102.797
63	Puy-de-Dôme	14.610	109.572	60.512	564.662	75.385
64	Pyrénées (Basses-)	8.447	77.257	46.578	398.587	54.802
65	Pyrénées (Hautes-)	1.145	14.797	19.273	156.965	18.531
66	Pyrenées-Orientales	147.608	2.388 063	41.048	440.688	89.409
69	Rhône	33.571	391.946	160.196	1.530.438	353.203
70	Saône (Haute-)	49	2.101	52.058	463.075	75.095
71	Saône-et-Loire	47.373	448.104	69.025	642.283	177.839
72	Sarthe	3.453	52.765	8 903	99.027	28 713
73	Savoie	12.464	153.991	25 204	238.645	36.952
74	Savoie (Haute-)	1.041	54.896	23 865	203.358	41.014
75	Direction de la Seine	»	11	542.170	5.128.074	1.377.245
	Direction des droits d'entrée	»	»	270.816	2.668.934	943.999
76	Seine-Inférieure	»	»	64.688	583.725	228.249
77	Seine-et-Marne	45	367	55.342	438.264	99.778
78	Seine-et-Oise	36	830	124.602	1.009.685	210.949
79	Sèvre (Deux-)	3.576	83.102	28 226	244.914	37.495
80	Somme	»	»	27.664	251.097	54.269
81	Tarn	35.724	577.456	30.797	296.986	37.918
82	Tarn-et-Garonne	20.713	227.546	10.384	93.858	9.777
83	Var	98.959	1.293.346	47.830	411.857	39.133
84	Vaucluse	24.337	362.275	14.942	126.832	31.438
85	Vendée	18.863	210.456	24.860	217.311	24.998
86	Vienne	29.824	360.979	23.959	216.378	25.065
87	Vienne (Haute-)	17	116	46.212	423 659	55.883
88	Vosges	»	18	59.616	514 325	101.881
89	Yonne	20.110	118.210	27 316	245.935	57.265
	Total pour la France.	3.239.633	38.127.003	4.224.988	39.463.686	14.169.318
	Moselle	338	14.502	29.175	238.940	84.403
	Bas-Rhin	1.380	76.005	22.837	244.564	139.836
	Haut-Rhin	1.270	88.555	33.976	373.877	103.148
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	2.988	179.062	85.988	877.381	323.387
	Algérie					
	Alger	268.417	3.683.464	»	»	200.508
	Constantine	74.841	1.132.775	»	»	31.747
	Oran	82.145	3.487.847	»	»	342.801
	Total pour l'Algérie..	425.403	8.303.736	»	»	575.056

En Algérie, les sorties se sont élevées, en juillet, à 425.403 hectolitres et les sorties totales à 8.303.756 hectolitres, contre 6.715.131 hectolitres pour la même période de la précédente campagne.

Le chiffre de la consommation taxée s'établit, pour le mois de juillet à 4.310.976 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise, dépassant celle de juillet 1923, qui s'était élevée à 4.173.542 hectolitres.

Pour les dix mois écoulés, on trouve, Alsace-Lorraine comprise :

Consommation taxée		oct. 1920-juillet 1921	35.121.085	hectolitr.
—	—	oct. 1921-juillet 1922	37.015.064	—
—	—	oct. 1922-juillet 1923	38.868.655	—
—	—	oct. 1923-juillet 1924	40.341.067	—

Le stock commercial a subi une nouvelle réduction :

Stock commercial		à fin janvier 1914.....	12.027.127	hectolitr.
—	—	— janvier 1919.....	6.150.533	—
—	—	— janvier 1921..	10.158.089	—
—	—	— août 1921.....	8.228.580	—
—	—	— mars 1922.... ..	11.345.732	—
—	—	— août 1922.	8.957.425	—
—	—	— octobre 1922.....	9.576.094	—
—	—	— octobre 1923	10.159.760	—
—	—	— décem. 1923.....	11.278.028	—
—	—	— avril 1924.....	11.844.042	—
—	—	— **juin 1924**.....	**11.403.840**	—
—	—	— **juillet 1924**.....	**11.169.318**	—

Non compris l'Alsace-Lorraine, où le stock commercial est de 323.387 hectolitres à fin juillet, contre 331.695 à fin juin.

Stock en Algérie : 575 056 hectolitres à fin juillet, contre 700.652 hectolitres à fin juin.

Nos exportations de vins

« Le marché allemand paraît vouloir se fermer à la Viticulture française ». Sous ce titre, le « *Petit Méridional* » publiait tout récemment la note suivante :

« Un traité commercial hispano-allemand vient d'être conclu, qui doit entrer en vigueur le 10 janvier 1925, c'est-à-dire au moment où prennent fin certains avantages qui nous avaient été accordés par le Traité de Versailles, notamment le contingentement des vins d'Alsace, etc., etc...

D'après les renseignements officieux qui nous parviennent, suivant les termes de ce nouveau traité, les vins d'Espagne payeraient le tarif minimum, c'est-à-dire 20 pfennigs-or par litre. Par contre, les vins français devraient acquitter les droits au tarif général aussi bien à leur entrée en pays occupés qu'en Allemagne non occupée.

Nous ne soulignons pas les conséquences néfastes que l'application de ces mesures peut entraîner pour la viticulture française. Actuellement il semble que tout conspire contre elle et que les marchés étrangers se ferment les uns après les autres à ses produits, contrairement aux promesses formelles qui lui ont été données. On la laisse tomber sans bruit.

Il est grand temps pour ses représentants d'élever la voix et de passer à l'action auprès des dirigeants. La viticulture, un des plus importants facteurs de la richesse du pays, ne doit pas être plus longtemps sacrifiée. »

On compte que l'Allemagne pourrait absorber sans difficulté 5 ou 600.000 hectolitres de nos vins, si les tarifs de douane n'étaient pas prohibitifs. C'est un chiffre intéressant, étant donné que nos exportations totales ne se sont élevées qu'à 1.503.000 hectolitres en 1923, et que la moyenne des quatre années antérieures (1919-1922), n'atteint que 1.425 250 hectolitres.

Que nous sommes encore loin du chiffre de 40 à 50 millions d'hectolitres que M. Génie faisait miroiter à nos yeux en 1920 !

A propos des Caisses d'allocations familiales

L'éloquent appel adressé aux viticulteurs de l'Hérault par M. de Vulliod a porté ses fruits, et la caisse d'allocation familiale a pu être rapidement constituée ; il est à souhaiter que le nombre des adhérents — encore modeste — s'accroisse progressivement, jusqu'à englober la majorité des grands et moyens propriétaires.

La caisse créée dans l'Hérault n'est pas la première en date ; il en existe déjà neuf autres, réparties sur divers points du territoire :

Arras. — Caisse mutuelle agricole d'allocations familiales de la région du Nord, 31, boulevard Carnot, Arras.

Bordeaux. — Caisse agricole de sursalaire familial de la région bordelaise, 6, rue des Trois-Conils, Bordeaux.

Bu. — Caisse régionale d'allocations familiales agricoles d'Eure-et-Loir, à Bu.

Evreux. — Caisse mutuelle syndicale d'assurance et de prévoyance de l'Eure, rue de la Petite-Cité, Evreux.

Orléans. — Caisse horticole d'allocations familiales de la région orléanaise, 16, route d'Olivet, Orléans.

Paris. — Caisse mutuelle syndicale d'assurance et de prévoyance en faveur des familles ouvrières agricoles, 8, rue d'Athènes, Paris.

Perpignan. — Caisse agricole de compensation pour allocations familiales des Pyrénées-Orientales, à Perpignan.

Soissons. — Caisse mutuelle agricole d'allocations familiales de la région de Soissons, 2, faubourg de Crise, Soissons.

Tours. — Caisse tourangelle de compensation pour allocations aux familles ouvrières agricoles, 4 *bis*, rue Jules-Favre, Tours.

Au sujet de ces caisses, le Directeur du Comité Central des allocations familiales (qui a son siège à Paris, 7, rue de Madrid) adressait récemment à *L'Agriculture Nouvelle*, la lettre suivante :

« Il paraît d'autant plus à souhaiter que les cultivateurs adhèrent en masse à ces organismes, que la généralisation de l'institution dans l'industrie et le commerce risque de détourner les ouvriers agricoles, chargés de famille, d'une tâche pour laquelle des avantages analogues ne leur seraient pas assurés. Pour remédier à ce danger, d'aucuns prétendent qu'il faut recourir

à l'intervention du législateur, qui rendrait obligatoire le versement des allocations familiales en agriculture.

Nous n'avons pas besoin d'insister sur les inconvénients que présenterait le recours à l'étatisme et dont le moindre serait un accroissement des charges supportées par les exploitants.

Mais il convient de retenir cet appel à la loi comme un avertissement, pour que les agriculteurs sachent que, s'ils ne constituent pas spontanément, comme les autres employeurs, des caisses d'allocations familiales, ils verront l'Etat le leur imposer.

Accélération de l'exode des campagnes, intervention du législateur, charges accrues, telles sont les menaces qui paraissent de nature à faire réfléchir tout agriculteur soucieux de ses responsabilités et de ses intérêts ».

Il est certain que les caisses d'allocations familiales créées par de nombreux industriels — en particulier pour les grandes Sociétés, peuvent déterminer bien des jeunes gens, désireux de se marier, à abandonner la Terre pour l'Industrie.

Pour faire disparaître la folle-avoine

Dans certaines régions, la folle-avoine est devenue un véritable fléau : les blés en sont infestés et leur rendement considérablement réduit. Cette mauvaise herbe résistant aussi bien que le blé lui-même aux pulvérisations acides ou salines, ce n'est guère que par des procédés de culture : jachères prolongées, assolements appropriés, que l'on peut arriver à s'en débarrasser.

Et ce n'est pas souvent facile.

Versons au débat un « tuyau » qui nous a été fourni à Toulouse, pendant le dernier Congrès de la C.N.A.A., par un agriculteur (du Tarn, sauf erreur), dont nous regrettons de ne pas connaître le nom.

Le procédé, que son auteur nous a donné comme infaillible, consiste à semer sur la terre envahie, de l'orge d'hiver, deux ou trois années consécutives. Mais, pour réussir, il convient de semer l'orge de très bonne heure, en septembre, de façon que l'on puisse la moissonner avant que la folle-avoine ait mûri ses graines. On obtient ainsi de belles récoltes d'orge, dans des conditions où le blé ne donne que des déceptions.

Les intéressés pourront trouver l'indication d'autres méthodes dans une petite brochure de M. Albert Maupas (1).

L. Degrully.

(1) La folle-avoine : ses dégâts, son évolution, sa destruction, par Albert Maupas, propriétaire-agriculteur. En vente chez l'auteur, à Guinarthe, par Sauveterre (Basses-Pyrénées). Prix : 1 fr. 50.

LES PÉPINS DE RAISINS

ET L'ALIMENTATION DES ANIMAUX

Les pépins de raisins sont très peu utilisés pour l'alimentation des animaux domestiques. Seules, ou presque, les volailles, au cours de leurs actives pérégrinations automnales, autour de la ferme, se chargent habituellement d'en récupérer une certaine quantité parmi le tas de marc accumulé dans un coin de la cour.

Il est naturel qu'en raison de la puissante armature musculaire de leur gésier, elles tirent un bon profit de graines aussi dures.

Beaucoup d'aviculteurs prétendent même, que la chair des poulets préparés par une alimentation dans la composition de laquelle il entre des pépins de raisins, possède une saveur plus délicate, malgré sa couleur un peu rougeâtre ; et, comme cette teinte déplait habituellement aux gourmets, ils conseillent, pour la faire disparaître, d'éviter que les volailles destinées à la table, consomment des pépins dans les derniers jours qui précèdent leur abatage.

D'ailleurs, en Italie, où depuis fort longtemps, l'industrie se livre à l'extraction de l'huile des pépins de raisins, on emploie avantageusement à la basse-cour le tourteau qui en dérive. — Récemment encore, M. Fracanzani, de Gênes, faisait remarquer que ce résidu, incorporé aux pâtées pour volailles, possède une valeur alimentaire qui mérite d'être mieux appréciée qu'elle ne l'est généralement.

Mais, actuellement, parmi ceux qui, étant obligés d'entretenir dans leurs écuries une cavalerie tant soit peu importante, recherchent les moyens de réduire les dépenses élevées occasionnées par l'achat de denrées fourragères extraordinairement chères, beaucoup, surtout dans notre région, ont songé aux pépins de raisins.

Ceux-là se demandent si l'incorporation des pépins — (résidu abondant et à peu près inutilisé de la vinification), aux rations des chevaux ou des mulets est possible ; et si leur subtitution, totale ou partielle, à l'avoine ou à l'orge, ne présente aucun inconvénient pour la santé des animaux.

Il est facile de répondre à leurs préoccupations.

Valeur alimentaire des pépins de raisins. — L'analyse chimique des pépins de raisins, révèle en eux la présence de principes nutritifs en quantités notables.

Voici les chiffres moyens, publiés à la suite de travaux effectués en Allemagne, par Kling en particulier :

Eau	13 à 14 o/o
Matières azotées	9 à 10 »
Matières Grasses	8 à 10 »
Matières hydrocarbonées	25 à 30 »
Cellulose	35 à 40 »
Matières minérales	4 à 5 »

Mais les principes nutritifs les plus importants : protéine, graisse, amidon, sucre....., sont étroitement emprisonnés au sein d'une carapace cellulosique tellement dure, qu'elle résiste parfaitement à l'action des sucs digestifs.

C'est pourquoi tous ceux qui distribuent du marc de raisins à leurs chevaux — (et ils sont nombreux dans les pays viticoles), ont constaté que les pépins se retrouvent intacts dans les crottins : ils ont simplement traversé l'organisme en imposant à l'appareil digestif un laborieux travail, complètement stérile, et, conséquemment, onéreux.

Aussi, à poids égal, reconnaît-on au marc épépiné une valeur nutritive plus élevée qu'au marc pourvu de ses graines.

Pour rendre les pépins de raisins digestibles, il est donc nécessaire de les broyer, de les écraser : on libère ainsi l'amande, seule partie intéressante, et on permet sa parfaite imprégnation par les liquides de la digestion.

Les pépins broyés ont, par cette simple opération, acquis une valeur alimentaire qui les apparente au bon foin de prairie, mais non pas cependant aux grains (avoine ou orge) comme certains sont tentés de le croire trop volontiers.

Si on compare, en effet, les chiffres exprimant la teneur en éléments nutritifs de ces quatre fourrages : pépins de raisins, foin, avoine, orge (voir tableau ci-dessous) :

	Pépins	Foin	Avoine	Orge
	—	—	—	—
Eau	13.50 o/o	14.30	13.30	14.30
Matières azotées	9.50 »	9.70	10.30	9.40
Matière grasses	9 »	2.50	4.80	2.10
Matières hydrocarbonées	26.50 »	41.40	58.20	67.80
Cellulose	37 »	26.30	10.30	3.90
Matières minérales	4.50 »	5.80	3.10	2.50
	100.00	100.00	100.00	100.00

On voit tout de suite que les pépins sont deux fois à deux fois et demi plus pauvres que les grains en matières hydrocarbonées, tandis qu'ils renferment une quantité infiniment plus élevée de cellulose, matière à peu près inutilisable par l'organisme.

La différence est bien moins grande si on considère le foin. Celui-ci est bien un peu moins ligneux et un peu plus riche en hydrates de carbone que les pépins de raisins ; mais, en revanche, il contient très peu de matières grasses, de sorte qu'au total, tenu compte du coefficient de digestibilité respectif de ces deux matières : pépins écrasés et foin, on peut leur attribuer une valeur alimentaire à peu près équivalente, tandis qu'il faut accorder à l'avoine un pouvoir nutritif sensiblement deux fois plus élevé.

L'introduction de pépins de raisins écrasés dans la ration des chevaux ou des mulets pourrait donc se faire d'après ces bases :

Remplacement de 1 k. d'avoine par 2 kgr de pépins,
ou remplacement de 1 k. d'orge par 2 k. 400 de pépins ;
la différence de 400 grammes entre les deux cas s'expliquant par la valeur alimentaire plus élevée de l'orge par rapport à l'avoine.

Les pépins de raisins et l'hygiène de l'alimentation. — Mais il ne faudrait pas croire cependant qu'en s'appuyant sur ces données, on pourrait impunément remplacer la totalité de la ration d'avoine ou d'orge, c'est-à-dire distribuer chaque jour 10, 12... 15 kilogs de pépins écrasés aux chevaux ou aux mulets.

Certes, ces graines ne renferment aucun principe toxique ; mais leur enveloppe ligneuse contient, en abondance, des substances tanniques dont l'ac-

tion astringente sur la muqueuse digestive pourrait, si elle était importante ou prolongée, provoquer une sensible diminution des sécrétions gastriques et intestinales, et amener une constipation plus ou moins opiniâtre.

C'est pourquoi la prudence conseille de ne pas dépasser les doses journalières de 3 à 5 kilogs de pépins écrasés, en remplacement de 1 k. 500 à 2 k. 500 d'avoine ou d'orge, pour le cheval ; un peu plus pour le mulet, qui possède un appareil digestif plus robuste, plus tolérant. — Et, pour affaiblir encore l'effet astringent de ces graines, il est recommandable de les distribuer en mélange avec le reste de la ration d'avoine, ou en barbottage avec du son ; sans cette préparation, certains chevaux, d'ailleurs, hésiteraient à les consommer.

Si, malgré ces précautions, quelques individus présentaient, au bout de quelques jours, des signes d'échauffement, de constipation, il faudrait, ou bien diminuer pour eux les quantités consommées, ou bien interrompre la distribution des pépins pendant quelque temps.

Ce n'est pas tout !

Les pépins de raisins dont nous avons donné ci-dessus la composition chimique, sont des *pépins secs*. Mais, aussitôt après le pressage de la vendange ou la distillation du marc, ils ont une teneur beaucoup plus élevée en eau : 40 p. 100 environ, au lieu de 13 à 14 p. 100. Cette humidité les rend facilement altérables.

Après avoir ramassé ces pépins, ce serait donc une erreur que de les enfermer dans des sacs ou de les entasser dans un coin de grenier ; ils s'échaufferaient rapidement, tout en prenant une couleur de plus en plus foncée ; et dans leur masse s'effectueraient des phénomènes d'oxydation qui, en leur procurant une odeur âcre, désagréable, et une saveur très amère, les rendrait vite impropres à être consommés par le bétail.

Mais on les placera en couches minces (10 centimètres au maximum), dans un local vaste, sec, aéré et, plusieurs fois par jour, au début, on les remuera à la pelle de bois : au bout d'une vingtaine de jours, ils auront ainsi perdu la moitié de leur eau de constitution et, dès lors, se conserveront avec la plus grande facilité, tout en se concentrant encore avec lenteur, pour arriver finalement à leur état de dessiccation normale avec 13 à 14 p. 100 d'eau.

Le point de vue économique. — Et maintenant, est-il avantageux d'employer les pépins de raisins écrasés dans le rationnement des chevaux ou des mulets ?

Ce n'est pas douteux, s'ils restent inutilisés, au sortir du pressoir ou de l'alambic ; car les manipulations nécessitées par le triage, la conservation, le broyage des graines, sont assez simples et peu coûteuses.

Mais, les pépins de raisins traités par l'industrie, peuvent fournir de l'huile : une huile qui est comestible, mais qu'on utilise plutôt, en Italie surtout, pour l'éclairage ou la fabrication de savons mous.

Dans une étude très fouillée sur « *l'exploitation et l'utilisation des marcs de raisins* », qu'il a publié en 1919, notre excellent collègue, M. le professeur Ventre, a parfaitement montré l'intérêt que présentait, à la fin de la guerre, l'utilisation des pépins de raisins en vue de cette finalité.

Nous ignorons s'il existe en France beaucoup d'usines se livrant à l'extraction de l'huile des pépins, et quels débouchés elles représentent pour ces graines ; nous retiendrons ici seulement que M. Ventre estime à 40.000 tonnes au moins, la quantité de *pépins frais* qu'il est possible de récupérer

dans les seules grandes exploitations ou coopératives vinicoles de la région méridionale : Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault, Gard, Bouches-du-Rhône, Var ; soit plus de 25.000 tonnes, au bas mot, de *pépins secs*.

Il suffit de faire le rapide calcul de la quantité d'avoine que cela représente, pour se rendre compte de l'économie de grains qu'il serait possible de réaliser, dans notre seule région, en ne laissant pas inutilisé ce résidu de l'industrie viticole.

H. Cottier.

LES VINS ANORMAUX

DANS LEURS RAPPORTS AVEC LA RÉGIE

JURISPRUDENCE FISCALE

Cour de Cassation (Ch. Crim.), 16 février 1924

Contributions indirectes. — Vin. — Acescence du vin. — Titre du mouvement. — Mention non obligatoire.

Le décret du 19 août 1921, en déclarant impropres à la consommation les vins atteints d'acescence au delà d'un certain degré, n'a pas créé une espèce nouvelle de vins devant être mentionnée sur les titres de mouvement. Et la loi du 28 avril 1816 ne permet pas davantage à la Régie d'exiger cette mention, ou de poursuivre, en l'absence de cette mention.

Admin. des Cont. Ind. contre Portes.

L'Administration des Contributions Indirectes s'est pourvue en cassation d'un arrêt de la Cour de Montpellier du 24 mars 1923, rapporté *Mon. Jud. Midi*, Juin 1923, qui avait relaxé M. Portes, marchand de vin en gros, prévenu d'infraction à l'art. 10 de la loi du 28 avril 1816.

ARRÊT : La Cour :

Sur le moyen pris de la violation des art. 10 de la loi du 28 avril 1816 et 1er du décret du 19 août 1921, manque de base légale et violation de l'art. 7 de la loi du 20 avril 1810, en ce que l'arrêt attaqué a décidé qu'un expéditeur de vins tournés et impropres à la consommation n'avait commis aucune contravention en n'énonçant pas ce vice dans la déclaration par lui faite pour obtenir la délivrance du titre de mouvement, alors que le texte précité de la loi du 28 avril 1816 impose à l'expéditeur l'obligation d'indiquer l'espèce et la qualité exacte de la boisson par lui expédiée ;

Attendu que Portes, marchand de vins en gros, était prévenu d'avoir enfreint l'art. 10 de la loi du 28 avril 1816, en expédiant du vin qui a été reconnu tourné et impropre à la consommation dans les termes de l'art. 1 et 2 du décret du 19 août 1921 et ce, sous le couvert d'un acquit à caution n'indiquant pas l'altération que ce vin avait subie ;

Attendu qu'à juste titre la Cour d'appel a renvoyé le prévenu des fins de la poursuite de la Régie ; qu'en effet, le décret précité, en déclarant impropre à la consommation les vins atteints d'acescence au delà d'un certain degré, *n'a pas créé une catégorie nouvelle de vins* ; que l'acescence, maladie du vin aux termes même du décret, n'est qu'un *incident qui ne saurait caractériser* une espèce particulière de cette boisson, au sens de l'art. 10 de la loi du 28 avril 1816 ;

PAR CES MOTIFS,

Rejette :

NOTE de la *Gazette du Palais*. — Les expéditeurs devant faire connaître dans les titres de mouvement « l'espèce et la qualité » de la boisson transportée, on ne peut expédier sous la dénomination de « vin » une boisson qui, par un acte positif d'addition d'une substance étrangère au jus de raisin frais ou par un acte de fabrication, n'est plus qu'un vin artificiel, une dilution alcoolique.

V. Cass. 12 mai 1911 (Bull. crim., n° A 255, p. 485) ;

— 5 juin 1913 (Bull. Crim, n° 266, p, 525).

Comp. Cass. 7 avril 1898 (S. 99. 1. 56. Bull. Crim. n° 155, p. 286).

La Régie soutenait, dans l'espèce ci-dessus, qu'on devait, après le décret du 19 août 1921, appliquer ces principes à l'expédition d'un vin piqué ou tourné, impropre à la consommation, et que le titre de mouvement devait indiquer le vice dont il était atteint. La Cour de Cassation n'a pas admis cette prétention : en effet, un vin malade n'en est pas moins un vin s'il ne contient aucune substance étrangère au jus de raisin frais.

Rapprocher Cass. 20 oct. 1923 (Bull. Crim. n° 362).

(*Gaz. Pal.* mai 1924, I. p. 631).

* * *

Dans un précédent article (1), nous avions examiné déjà la question des *vins anormaux* au regard des difficultés qu'ils peuvent faire naître entre acheteur et vendeur. On se rappelle l'origine de la question : le décret du 19 Août 1921 a apporté des précisions minutieuses dans la définition de la constitution chimique du vin allant à la consommation. Cette réglementation de la constitution intérieure d'un produit naturel ne pouvait manquer d'offrir prétexte à discussions dans les transactions commerciales ; on allait même jusqu'à soutenir que le décret de 1921 venait modifier la définition légale du vin : « produit de la fermentation naturelle du jus de raisins frais ». — Et nous avions envisagé alors la répercussion du décret sur les rapports entre vendeurs et acheteurs.

Mais des difficultés ont été soulevées aussi par la Régie à l'occasion des vins anormaux : l'Administration des Contributions Indirectes a prétendu refuser de laisser circuler les vins anormaux comme vins, ou tout au moins soumettre cette circulation à des conditions supplémentaires.

La question était sérieuse, d'abord par le risque des poursuites : la comparution devant les Tribunaux correctionnels n'est-elle pas, en général, la conséquence d'un fait de l'homme ? Or ici, il s'agit d'un produit naturel. Et les amendes fiscales seules ne sont-elles pas par leur chiffre particulièrement redoutables ?

La question était délicate encore parce que, à la différence de ce qui se passe au regard des transactions commerciales, le prix de la vente n'est pas un élément nécessaire du débat avec la Régie ; c'est un élément de bonne foi, lorsque par exemple l'expéditeur a pu se tenir au-dessous des cours en achetant un vin anormal : mais la Régie ignore les prix ; les contraventions fiscales ignorent la bonne foi, ou du moins ne l'admettent pas comme élément de disculpation.

La Régie allait-elle donc pouvoir soutenir qu'il y aurait contravention

(1) Voir le *Progrès Agricole* de février 1923.

dans le seul fait de faire circuler sous le nom de *vin*, un *vin naturel*, dont la constitution interne aurait pu *fortuitement* se modifier ?

* * *

Pour mener le combat la Régie a essayé d'utiliser deux positions successives.

Elle avait d'abord prétendu assimiler le vin anormal à une simple **dilution alcoolique** : par là, le vin avarié aurait été exclu du régime fiscal du vin, et l'acquit blanc pris par un soumissionnaire aurait été inapplicable pour fausse désignation de l'objet. On devine les amendes qu'une pareille prétention aurait permises !

Pour soutenir cette prétention, la Régie comptait sur le **décret du 19 août 1921**, et elle crut trouver une précieuse coïncidence dans l'état des vins de la campagne de 1921, récoltés dans des circonstances climatériques défavorables.

Les Tribunaux correctionnels de la région viticole et notamment à notre connaissance la Cour de Montpellier, ont rejeté cette prétention. Dans ses arrêts des 28 Mars 1923 et 13 Décembre 1923, la Cour de Montpellier (3e Chambre), a jugé d'abord que même en l'état du décret de 1921, le vin se définit toujours

« le produit de la fermentation des raisins frais... et que celui qui « a subi une altération sans la participation de l'homme n'en reste pas moins « un liquide auquel s'applique la dénomination de vin » :

Elle décide en outre que la Régie ne peut se prévaloir du décret de 1921 ni directement, ni indirectement :

Pas directement, parce que

« le décret du 19 Août 1921 portant règlement d'administration publique « pour l'application de la loi du 1er Août 1905 n'a *pour objet* comme cette loi « que la répression des fraudes..... qu'il ne tend qu'à la *répression pénale* « *de l'infraction*, sans prévoir une contravention à la loi fiscale, laquelle ne « peut être retenue, n'ayant pas été édictée » ;

Pas davantage *par analogie* avec la loi du 14 Août 1889, car

« La répression pénale une fois assurée, le décret n'impose pour un vin « impropre à la consommation *aucune des mesures de surveillance* auxquelles « la loi du 14 Août 1889 soumet les vins de raisins secs et leur circulation ; « qu'il ne dit pas notamment que les *titres de mouvement* applicables à un vin « altéré devront être de couleur spéciale ».

Sur ces décisions la Régie parut abandonner les poursuites fiscales ; on l'a cru du moins. Mais la question renaissait aussitôt de ses cendres, et la Régie se rabattait sur un vieux texte dans l'espoir de lui faire produire un effet nouveau. C'est à la **loi du 28 Avril 1816** qu'elle s'adressait alors : faisant état de l'art. 10 qui prévoit pour les soumissionnaires des acquits l'obligation de déclarer « l'espèce, qualité et quantité », elle a soutenu qu'il y aurait infraction fiscale pour **fausse déclaration de qualité** quand on appellerait « vin » un vin altéré ou anormal, car, disait-elle, le mot « vin » ne peut s'entendre que d'un liquide propre à la consommation ».

Sur ce deuxième terrain la réponse des Cours d'Appel ne s'est pas fait attendre ; la Cour de Montpellier répondait dès le 22 mars 1923 que

« depuis la date ancienne de cette loi, l'Administration a en effet *toujours* « *reconnu* qu'un vin piqué pourrait circuler sous le couvert d'un acquit qu « n'énonçait pas les vices dont la boisson était atteinte ».

Elle était vraiment bien tardive en effet, cette tentative d'interprétation nouvelle sur un texte vieux déjà de 106 ans ! Mais, en en faisant justice, la jurisprudence a voulu surtout éviter les tracasseries du fisc : où commenceraient, ou plutôt où finiraient les droits de la Régie, si l'on admettait qu'elle pût au gré des époques ou des circonstances dégager elle-même une « qualité » dont la révélation ne lui paraitrait pas suffisante sur l'acquit ? Hier son grief était relatif à la constitution chimique du vin ; demain il aurait porté sur la couleur, plus tard sur le goût..... et tout aurait été prétexte à une critique sur la désignation de la qualité. Il n'y aurait plus eu un seul acquit assuré de satisfaire aux exigences ou aux caprices que le fisc aurait pu imaginer !

Sans doute l'inscription de mentions très détaillées sur les acquits serait susceptible de faciliter la tâche de la Régie. Cela peut-il entrer en balance avec la prime donnée ainsi aux fantaisies du fisc ? La Cour de Besançon répond elle aussi après la Cour de Dijon (1)

« que la mention (des appellations d'origine)... aurait eu pour effet de facili-
« ter sa tâche à la Régie en lui fournissant un moyen de contrôle plus efficace
« pour s'assurer de la loyauté des marchandises livrées à la consommation ;
« mais que, quelque intérêt qu'aurait pu présenter une semblable prescrip-
« tion, il n'appartient pas aux juges de l'édicter et de combler ainsi ce qui
« peut être considéré comme une lacune de la loi ».

*
* *

Aujourd'hui ce ne sont plus seulement les Cours d'Appel qui rassurent ainsi le public.

La Cour Suprême s'est prononcée, et dans son arrêt du 16 février 1924 elle apporte la décision attendue sur cette importante question :

« Le décret du 19 août 1921 en déclarant impropres à la consommation les
« vins atteints d'acescence au delà d'un certain degré, *n'a pas créé une caté-*
« *gorie nouvelle de vins* ; l'acescence, maladie du vin, aux termes même du
« décret, n'est qu'un incident qui ne saurait caractériser une espèce particu-
« lière de cette boisson au sens de l'art. 10 de la loi du 28 avril 1816 » (2).

Il est donc maintenant jugé souverainement qu'un vin malade n'en est pas moins un vin, s'il ne contient aucune substance étrangère au jus de raisins frais.

Cet arrêt de Cassation est d'autant plus à retenir que sur une matière toute voisine, mais en l'état d'une loi spéciale, la Cour de Cassation avait paru s'engager dans une voie différente : elle avait jugé en effet le 20 octobre 1923 (Bull. Crim. n° 362), pour les vins ayant droit à une appellation d'origine que « la loi du 6 mai 1919 ayant créé une catégorie nouvelle de marchandises et notamment de vins auxquels est attachée une *qualité* particulière et légale, celle que constitue leur origine authentique et garantie, l'Administration des Contributions Indirectes est en droit de tenir pour inapplicable, aux termes de l'art. 10 de la loi du 28 avril 1816 qui exige pour la délivrance des titres de mouvement « la déclaration des quantités, espèces et

(1) Besançon, 11 janvier 1924, Régie contre Bailly. Gaz. Hebd. Dalloz, 13 mars 1924.
(2) *Gaz. du Pal.* 1924, I, p. 631.

qualités de boissons », l'expédition délivrée au vu d'une soumission qui n'a pas fait ou a fait inexactement mention de cette qualité légale ; que les sanctions édictées par la loi du 28 avril 1816 sont, en ce cas encourues... ».

Mais il est remarquable de voir comme les Cours d'Appel les mieux averties ont su résister à cette tendance : en effet, l'arrêt de la Cour de Cassation du 20 octobre 1923 était intervenu sur un arrêt contraire rendu par la Cour de Dijon, le 14 février 1923 ; la Cour de Besançon, saisie du même débat comme Cour de renvoi, a, le 11 janvier 1924, décidé à son tour et contrairement à la suggestion de la Cour de Cassation que

« si aux termes de l'art. 10 de la loi du 28 Avril 1816 les déclarations au « vu desquelles sont établis les congés doivent mentionner la qualité des « boissons, *l'origine des vins n'étant pas, même depuis le 6 mai 1919, constitutive de cette qualité*, — ne saurait être considéré comme inapplicable un « titre de mouvement sous la seule appellation Vosne-Romanée, accompagnant deux fûts de vin d'égale contenance facturés sous l'appellation l'un « de Vosne-Romanée, l'autre de vin des Hospices de Beaune ».

Au point de vue auquel nous nous plaçons, ces dernières décisions intervenues dans le cadre des appellations d'origine n'ont pas un intérêt direct. Elles sont à retenir seulement pour la fermeté qu'elles représentent en face des prétentions du fisc, malgré les suggestione de la Cour suprême ; elles sont à retenir également pour la région dont elles émanent, région viticole qui, toute différente qu'elle est de la région viticole Languedocienne, inspire cependant une résistance à Dijon et à Besançon, et cela sur un terrain peut-être plus délicat que celui de la question générale tranchée par la Cour de Cassation le 16 février 1924, comme par la Cour de Montpellier dans ses arrêts.

Il est donc jugé, quelles que soient les régions, il est jugé par la Cour suprême que le vin anormal, du moment où il reste du vin naturel sans altération par l'homme, ne perd pas son droit à l'appellation de *vin*.

* * *

Notre but était seulement ici de fixer la situation du vin anormal au point de vue légal. Et cette situation est maintenant bien dégagée par la Cour suprême elle-même.

Nous ne pouvons cependant nous empêcher de sortir un instant de ce cadre, et de nous poser une question : la Régie, en poursuivant les vins anormaux ou en les destituant de leur droit au nom de vin, ne prenait-elle pas le vrai intérêt du vin ? Et ne risque-t-on pas d'entendre des esprits chagrins tirer argument de cette assimilation fiscale entre les vins normaux et les vins anormaux pour mettre en suspicion désormais toutes catégories de vins ? La question qui se pose ainsi est peut-être surtout une question de confiance ; mais aucune région viticole ne se soucierait de laisser cette confiance se perdre dans une équivoque.

Au surplus la région Languedocienne — d'où partent ces quelques réflexions — n'a-t-elle pas été la première à pourchasser les fraudes, en donnant naissance à la C. G. V., gendarme de la viticulture ? — Et l'effort qui est réalisé dans la même région autour des caves coopératives de vinification n'est-il pas également de nature à éviter la constitution chimique anormale dans les vins, en compensant les insuffisances des uns par les excès de richesse des autres ?

La région viticole languedocienne, et avec elle toutes les autres régions viticoles, a donc sans doute quelque droit de dire qu'elle ne fuit pas la clarté. Sa pretention bien légitime, comme celle de la région bourguignonne, c'est seulement qu'un produit sorti loyalement de la main de l'homme ne soit pas traité comme s'il était déloyal.

Aussi bien n'y a t-il pas une solution capable d'éviter toute équivoque ? Il ne s'agit pas, qu'on le remarque bien, de protéger le consommateur ; il est déjà bien protégé par l'action du parquet toutes les fois qu'il peut y avoir une fraude, et la loi du 1er Août 1905 suffit. Il ne s'agit ici que d'une équivoque platonique ; ne peut-on pas l'éviter cependant ? Peut-être, au lieu de dire que, *fiscalement* parlant, un vin anormal doit être accueilli comme vin normal, pourrait-on porter son attention sur les limites mêmes du vin qualifié de normal ? Ces limites ne sont-elles pas trop rigides avec les seuls articles du décret de 1921 ? Ce ne serait pas la première fois qu'une réglementation minutieuse aboutirait à une tyrannie excessive. Et l'œuvre de 1921 ne sera-t-elle pas plus conforme à la réalité, si elle est ajustée avec plus de souplesse à la teneur naturelle du produit ? On évitera ainsi ce qu'on voit en ce moment : qu'un vin pur jus de raisin frais soit, au prétexte de certains excédents ou de certains déficits en tel ou tel élément, exposé à être mis en suspicion par les chimistes d'une région lointaine dans l'ignorance où ils sont des conditions de la production. Le décret lui-même n'avoue-t-il pas sa rigidité excessive en autorisant le Ministre à donner parfois certaines latitudes suivant les années ? Ne devrait-il pas y avoir aussi de la souplesse suivant les régions ? Et pourquoi décréter d'infamie uniformément un produit que la nature fait varié à l'infini dans sa constitution ? On touche là du doigt l'injustice de certaines susceptibilités de chimistes suivant les latitudes.

Mais nous laissons à d'autres, attachés aux questions de chimie œnologique, le droit et le soin de discuter cela.

Nous n'avons voulu ici qu'apporter à ceux que ces questions intéressent un aperçu sur le côté légal de la question ; les suggestions de la Régie auraient risqué de compromettre la confiance sur tout le marché des vins ; elles sont maintenant définitivement écartées. Pour qu'un vin perde son droit au nom, il faut un acte positif d'adultération ou de fabrication, mais le vin naturel n'a qu'un nom : c'est du vin.

Jean Guibal,
Docteur en Droit,
Avocat à la Cour de Montpellier.

LA LUTTE CONTRE LES CAMPAGNOLS

DANS LE DÉPARTEMENT DE LA SEINE-INFÉRIEURE (1)

Bien que dans la faune de Normandie, les Campagnols puissent à juste titre être considérés comme des animaux fort communs et répandus dans tout le Nord-Ouest de la France, ils n'étaient pas devenus jusqu'ici une menace sérieuse pour la grande culture. Il suffit, du reste, de relire la brochure de J. Danysz de 1913 (2) pour voir qu'avant la guerre aucune pullula-

(1) Communication à l'Académie d'agriculture, juillet 1924.

(2) J. Danysz. *Les Campagnols*, 1913. Publications de l'Institut Pasteur (Service de parasitologie agricole).

tion importante de Campagnols n'avait encore été signalée dans les départements de la Seine-Inférieure, du Calvados et de l'Eure, alors qu'ils étaient très abondants dans des départements limitrophes comme la Somme, Seine-et-Oise et Eure-et-Loir.

Depuis l'installation de la nouvelle Station de Rouen, plusieurs fois notre attention fut attirée par les dégâts causés par ces rongeurs à la limite du département de la Seine-Inférieure et de l'Eure, au Nord-Est de Rouen, à l'embouchure de la Seine et dans de nombreux jardins de la région rouennaise ; mais, d'après les renseignements pris, la chose en somme était assez normale et rien ne laissait supposer que nous pourrions subitement nous trouver en face d'une pullulation comparable à celle de la Champagne ou des régions libérées au lendemain de la guerre.

Au cours de l'année 1923, simultanément dans les départements de la Seine-Inférieure, de l'Eure et du Calvados, les taches isolées formées çà et là par les Campagnols prenaient une extension considérable, menaçant les cultures les plus variées de la région les plus riches de la Normandie. En Seine-Inférieure, c'était le canton de Clères et les communes limitrophes, c'est-à-dire tout l'avant-pays de Caux, dans l'Eure, le Roumois et surtout le Vexin normand, dans le Calvados, la plaine de Caen.

L'histoire des invasions de Campagnols dans les divers départements français, et plus particulièrement celle de 1919-1920, étant encore présente à tous les esprits, le danger ne pouvait manquer d'apparaître immédiatement aux directions des Services agricoles des départements éprouvés. En liaison étroite avec celle de la Seine-Inférieure, en résidence dans un département qui, depuis notre création, n'a cessé de nous accorder sa confiance et son appui financier, nous avons été heureux, en octobre dernier, de répondre à l'appel de M. Labounoux, directeur des Services agricoles de la Seine-Inférieure, pour assurer la partie technique de cette entreprise.

Parmi les procédés de destruction qui s'offraient à nous, un seul fut retenu, à cause de la facilité de son emploi et de son efficacité dans certaines conditions : le virus Danysz, qui, par ses antécédents, méritait qu'on tentât une nouvelle expérience ; celle-ci, disons-le tout de suite, fut convaincante et eut l'avantage de nous montrer tout le profit qu'on en peut attendre pour l'avenir en mettant au point la fabrication intensive du virus.

Il ne pouvait du reste être question d'employer des appâts empoisonnés, la strychnine ou l'acide arsénieux, dans une région giboyeuse où de plus l'élevage du bétail, passant une grande partie de l'année dans les herbages, est de première importance.

M. le Dr Déribéré Desgardes, ancien élève de l'Institut Pasteur, qui connaissait la question pour l'avoir étudiée au lendemain de la guerre dans les régions libérées, fut délégué par l'Institut des Recherches Agronomiques pour mettre en route à Rouen le centre de fabrication de virus.

La tache de Seine-Inférieure, dont le centre peut être placé à Bosc-le-Hard, ne s'étendait pas sur moins de 25.000 hectares, et les dégâts étaient tels (on comptait en certains points jusqu'à 25 trous au mètre carré) qu'il fallut tout de suite envisager la culture du *Bacillus typhi murium* sur une grande échelle.

La Commission départementale et l'Office agricole départemental fournirent les moyens financiers pour mener à bien l'entreprise.

La Station entomologique assura la fabrication du virus, tandis que la

Direction des Services agricoles conservait la partie administrative, organisation et surveillance des livraisons (1).

Fabrication du virus. — Le milieu de culture, constitué par environ 18 litres d'eau, 300 grammes de son et 75 grammes de sel (formule de l'Institut Parteur), était préparé dans des bidons à lait de 20 litres, obligeamment prêtés par la maison Gervais et les Fermiers réunis. Ce bouillon était stérilisé dans l'autoclave de l'hospice général de Rouen que l'Administration mit très aimablement à notre disposition.

Cet appareil de grandes dimensions permettait de stériliser à chaque chauffe 21 bidons à une température comprise entre 115 et 120 degrés.

Après la stérilisation, lorsque les bidons sont à une température voisine de 37 degrés, on ensemence chaque récipient avec une ampoule de 20 centimètres cubes de culture pure fournie par l'Institut Pasteur. L'ensemencement doit être fait dans de bonnes conditions d'aseptie après flambage du col de l'ampoule et des pinces servant à l'ouverture.

Pour favoriser la multiplication du microbe, il est nécessaire de placer les bidons ensemencés dans une étuve maintenant la température à 37 degrés ou tout au moins dans les limites de 30 à 37 degrés pendant 24 à 36 heures.

Au début de la campagne, le Service départemental d'hygiène mit à notre disposition une étuve Gonin, placée sous un hangar à proximité de l'autoclave et chauffée à l'aide d'un poêle à pétrole ; aux premiers essais nous avons constaté que cette étuve était d'une capacité insuffisante, d'un réglage difficile et ne présentait pas des conditions suffisantes de sécurité.

Nous avons alors été amenés à transformer en chambre-étuve une petite salle des communs de la Station entomologique ; cette salle, ancienne sellerie, avait déjà 4 faces doublées de panneaux de bois à environ 1 centimètre des murs ; pour réduire la capacité de cette pièce et éviter des déperditions de chaleur trop considérables, nous avons complété l'isolement en faisant poser un faux plancher recouvrant une couche d'environ 15 centimètres de copeaux et un faux plafond surmonté du même isolant. Le chauffage était assuré par un poêle à gaz dont les produits de la combustion étaient évacués par un tuyau coudé plusieurs fois à l'intérieur de l'étuve pour utiliser au maximum les calories fournies.

Le chauffage au gaz, toutes les fois qu'il est possible de l'employer, donne entière sécurité et des résultats excellents par son réglage relativement facile ; le pétrole, au contraire, exige une surveillance de tout les instants ; en outre il ne faut pas oublier qu'à des températures voisines de 37 degrés le pétrole devient un corps très dangereux qui possède toutes les propriétés de l'essence.

Livraison du virus. — Les livraisons d'une quarantaine de bidons chacune avaient lieu les lundis, mercredis et vendredis, nous fabriquions donc de 2.400 à 2.500 litres de virus Danysz par semaine.

Par les soins de la Direction des Services agricoles, une circulaire était envoyée aux maires des communes attaquées leur demandant de préciser l'étendue des surfaces à traiter, d'indiquer l'endroit choisi par eux pour mélanger les cultures microbiennes à l'avoine aplatie fournie par les cultivateurs et de mentionner si ceux-ci désiraient que la livraison fût faite en une seule ou plusieurs fois. Ces données nous permettaient de combiner

(1) Robert Régnier, Les Rongeurs en Normandie. La lutte contre les Campagnols. *Bull. Soc. Centr. Agric. Seine-Inf.*, 1923, IV, p. 190.

nos livraisons au mieux des intérêts généraux; ce plan arrêté, la Direction des Services agricoles donnait confirmation aux communes de la date et de l'heure approximative de la livraison pour que tout fût prêt lors du passage du délégué agricole surveillant la distribution.

Après agitation des récipients, la culture microbienne était versée sur l'avoine aplatie à raison d'un bidon, soit environ une vingtaine de litres de virus par tas de 180 à 200 kilogrammes d'avoine. Après pelletage d'une dizaine de minutes pour assurer une imprégnation aussi uniforme que possible et repos d'environ une heure, l'avoine pouvait être transportée sur les champs à traiter et répandue dans la soirée.

L'épandage se faisait à raison de 10 kilogrammes à l'hectare, les épandeurs marchant en ligne et déposant une pincée d'avoine dans les trous les plus fréquentés. D'ailleurs à chaque livraison le délégué des Services agricoles distribuait aux intéressés des circulaires du laboratoire contenant, les instructions pour l'imprégnation, l'épandage de l'avoine, ainsi que les précautions élémentaires d'hygiène indispensables à observer dans la manipulation de ce microbe très voisin des paratyphiques B.

La lutte dura un peu plus de trois mois, des derniers jours de novembre à la première quinzaine de mars.

Résultats de la campagne. — Aussitôt la campagne terminée, nous avons adressé aux maires des communes ayant employé le virus Danysz des questionnaires détaillés qu'ils avaient à remplir après enquête auprès des cultivateurs. D'après les renseignements reçus, sur les 25.000 hectares envahis 19.000 furent effectivement traités ; 13.200 le furent avec plein succès, la mortalité moyenne des campagnols étant d'environ 70 p. 100, atteignant même dans des communes très ravagées 90 p. 100 ; 4.000 hectares environ accusèrent seulement des résultats moyens : mortalité d'environ 50 p. 100 ; enfin sur 1.800 hectares les résultats sont qualifiés douteux, l'appréciation, il est vrai, assez délicate n'ayant pu être donnée. Somme toute, nous pouvons dire qu'environ 16.000 hectares dans la zone la plus éprouvée ont été sauvés du désastre grâce au traitement par le virus.

Pour obtenir ces résultats il fallut environ 27.000 litres de virus nous revenant, tous frais compris, et rendus chez le cultivateur, à environ 0 fr. 75 le litre : le virus fut distribué gratuitement aux cultivateurs éprouvés qui avaient à fournir de leur côté l'avoine aplatie et la main-d'œuvre.

Malgré la gratuité de la livraison il y eut encore, au pourtour de la tache surtout, de nombreux agriculteurs qui négligèrent de traiter leurs champs envahis, permettant ainsi aux Campagnols de se multiplier activement et de se répandre sur des terrains voisins précédemment traités. Nous ne pouvons que le regretter, car là où nos prescriptions ont été suivies les résultats dépassèrent nos espérances, et nous donnent pleine confiance pour l'avenir. En bien des cas, il faut l'avouer, l'éducation du cultivateur est encore à faire. Pour beaucoup, le virus est un poison qu'ils redoutent, d'autres par négligence ou ignorance se refusent à se servir de l'arme qui leur est offerte. Il est donc nécessaire que bientôt intervienne une loi rendant obligatoire la destruction des campagnols pour tout propriétaire de terres ravagées dans les zones envahies, sinon nous sommes désarmés pour agir et de nouvelles pullulations sont à craindre.

R. Régnier et R. Pussard,
De la Station entomologique de Rouen
(Institut des Recherches Agricoles).

BIBLIOGRAPHIE

Elevage et maladies du chien, par R. Moussu, chef des travaux de clinique à l'Ecole vétérinaire d'Alfort. — Un volume 19 × 10 de 256 pages avec couverture en couleurs et de nombreuses gravures. Broché : 9 francs ; franco : 10 francs.— Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (VI^e^).

Il existe déjà de nombreux ouvrages sur les maladies du chien ; les uns élémentaires, accordent une trop large place aux pratiques traditionnelles des piqueurs souvent fantaisistes, ou des amateurs de chiens ; les autres véritables ouvrages de médecine, sont destinés à une catégorie limitée de lecteurs. Il restait donc place pour un traité simple, clair et bien au courant des données scientifiques modernes ; tel est le nouvel ouvrage.

Tous les éleveurs de chiens voudront posséder cet ouvrage écrit par un auteur dont le nom et les titres sont la meilleure garantie de compétence et qui, d'ailleurs, à Alfort, soigne chaque année un nombre considérable de chiens. — Catalogue général de la Librairie Agricole gratis et franco sur demande.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES

Congrès national des Syndicats agricoles. — Le 11^e^ Congrès des Syndicats se tiendra à Quimper, du 9 au 14 octobre prochains. A l'ordre du jour les importantes questions de la loi sur les accidents du travail, et de l'exportation des produits agricoles, en particulier des produits de luxe.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE
R. C. n° 79.649 (Seine)
Emission de bons décennaux 6 o/o 1924

Nets d'impôts présents et futurs à l'exception de la taxe de transmission et des droits de transfert ou de conversion.

La Compagnie émet actuellement, au choix des souscripteurs, des bons 6 o/o de 500 francs et de 5.000 francs aux prix de 454 francs ou 4.540 francs, jouissance du 1^er^ mai 1924. Premier coupon payable le 1^er^ novembre 1924.

Intérêt payable net d'impôts présents et futurs pour les bons nominatifs, et sous déduction de la taxe de transmission pour les bons au porteur.

Echéances des coupons 1^er^ mai et 1^er^ novembre.

Remboursement au pair, net d'impôt, dans une période prenant fin le 1^er^ mai 1934, avec interdiction pour la Compagnie de rembourser avant le 1^er^ mai 1929.

Ces bons seront cotés à la Bourse de Paris.

Les prix indiqués ci-dessus sont valables jusqu'au 31 août 1924 inclus.

On souscrit sans frais : au Secrétariat de la Compagnie, à Paris, 88, rue Saint-Lazare ; au bureau des titres, à Lyon, 11 bis, place Saint-Paul ; au bureau des titres, à Marseille, 17, rue Grignan ; à Alger, 19, rue de la Liberté ; dans les gares P.-L.-M. (réseaux métropolitain et Algérien) ouvertes au service de l'Emission. Par correspondance adressée avec les fonds au secrétaire de la Compagnie, 88, rue Saint-Lazare, Paris (9^e^).

Les Maisons de Banque et les Notaires peuvent également recevoir les souscriptions et les transmettre au Secrétaire de la Compagnie.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts**. — Du *Moniteur Vinicole*. — Quelques wagons de vins, surtout en provenance d'Italie, destinés à être vendus à l'arrivée sur gares de Paris, ont été reçus pendant la dernière huitaine, et ces marchandises se sont vendues facilement. On a payé des 8°5 à 9° marchands, de cette origine, de 85 à 87 fr.; des 12° à 110 fr. Quant aux vins du Midi, leurs prix n'ont guère varié sur place ; on a continué à traiter de 91 à 94 fr. pour les 8°, de 99 à 103 fr. pour les 9°, et de 110 à 112 fr. pour les 10°. Des Algérie 11 à 12° ont été payés de 115 à 123 fr. suivant qualité ; des vins blancs de cette région, l'ont été de 125 à 128 fr. Le tout l'hecto nu, pris sur gares Paris. Les affaires sont pour ainsi dire nulles en vins d'Espagne. A peu près tout ce qui arrive à Rouen de l'Afrique du Nord ou de la péninsule est vendu d'avance ; les transactions sont donc très réduites lors des débarquements.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

Etant à la période des vacances, les transactions sont normales pour l'époque, elles ne peuvent guère se développer qu'après les jours fériés. Les cours restent soutenus sans variation.

Les demandes des détaillants ne sont pas très importantes, des vides nombreux existant dans leur clientèle, par ce temps de vacances. Les prix les plus divers se voient affichés ; depuis 1 fr. 25 le litre dans l'épicerie, pour du vin rouge 8° jusqu'à 1 fr. 35 et 1 fr. 40, suivant quartiers et vendeurs.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 11 août	Cours du 18 août
7 à 8°	»	62	61
8 à 9°	52	à	à
9 à 10°	à	86	85
10 à 11°	75	»	»
11 à »	»	»	»
Costières	77 à 92	92 à 105	92 à 105
Rosé, paillet, gris	7 fr. le degré	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 12 août	Cours du 19 août
7 à 8°	7 à 8 fr.	62	60
8 à 9°	le	à	à
9 à 10°	degré	87	83
10° et au-dessus		»	»
Rosé	6,50 à 7 fr. 75 le d.	»	»
Blanc	»	»	»

Saint-André-de-Sangonis. — La cave de M. Elie Douysset et de son gendre M. Aguillon, a été vendue, 500 hectos à 75 francs, et 1.600 hectos à 78 fr. 50, nu, pris en cave, à la Vigneronne de Montpellier.

Cette. — Bourse de Cette. — Marché du 13 août 1924. — Vins : rouge courant 8 à 10 degrés, de 71 à 87 fr. l'hectol., pris à la propriété, tous autres frais en sus ; rosé, 8 fr. le degré ; blanc, 8,50 à 9 fr. le degré ; Algérie rouge, 11 à 12 degrés 8,75 à 9,25 fr. le degré ; rosé, 9 fr. Espagne rouge, 11 1/2 à 12 degrés, de 76 à 78 fr. l'hecto. Blanc 77 à 79. Mistelle blanche, 8/9 deg., liqueur 15 deg. alcool, 210 à 225 fr.

— Béziers

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 8 août	Cours du 15 août
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	48	71	69
9 à 10°	à	à	»
10 à 12°	80	90	89
Vins rosés	6 à 6 fr. 50 le d.	8 fr. le degré	7,50 à 8 fr. le d.
Vins blancs	6,50 à 7 fr. 50 le d	8,50 à 9 fr. le d.	»

Pézenas. — Cote officielle des vins et alcools, semaine du 9 au 16 août 1924. — Cours moyens. Vins rouges : de 7 à 8 degrés, de 60 à 68 fr. ; de 9 à 11 degrés, de 76 à 90 francs ; rosé, 7,50 à 8 francs le degré ; bourret et picpoul, de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré ; clairette, de 9 fr. à 9 fr. 50 le degré.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 17 août 1924. — De 9 à 10 degrés, de 81 à 88 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 88 à 95 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 95 à 104 fr.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 7 août	Cours du 14 août
8	»	»	»
8 à 9°	48 à 53	72 à 80	72 à 80
9 à 10°	53 à 60	80 à 87	80 à 87
10 à 11°	60 à 70	87 à 93	87 à 93
11 et au-dessus	70 à 82	93 à 104	93 à 104

On cite comme ventes importantes, L. P. à Ouveillan, 9.000 hectos, 9 degrés 1, à 78 fr. ; lot sur souche à Villeneuve, retiraison sous marc, vendu à 8 fr. le degré.

Cave Coopérative de Tuchan. — Il a été vendu du 10 au 15 août, 500 hectolitres vin rouge, titrant 11 degrés, au prix de 94 fr. l'hectolitre, nu, pris en cave.

Il reste encore à la vente 5.000 hectolitres vin rouge, titrant 11 degrés garantis.

Carcassonne. — Voici les cours officiels du marché de jeudi, 14 août. — Vins rouges, de 8 à 11 degrés, de 73 à 93 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et des Corbières; récolte 1923. — Minervois, de 8 à 9 degrés, de 72 à 80 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 80 à 87 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 87 à 93 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 93 à 104 fr.

Corbières, de 9 à 10 degrés, 80 à 87 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 87 à 93 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 93 à 104 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 9 août	Cours du 16 août
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	47 à 52	70 à 77	70 à 77
9 à 10°	52 à 60	77 à 83	77 à 83
10 à 11°	60 à 68	83 à 93	83 à 93
11 à 12°	»	93 à 103	93 à 103
12 à 13°	»	»	»

VAUCLUSE. — **Pertuis.** — Le stock des vins actuels disparaît sur la base de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré.

Var. — **Toulon.** — On avait vu traiter dernièrement une partie importante à 8 fr. le degré, mais, depuis, les cours ont atteint 8 fr. 50. Sur souche, on demande 7 fr. 50 du degré sous-marc, les acheteur offrent 7 francs.

Bouches-du-Rhone. - **Marseille.** — Cote officielle de la Chambre de commerce. — Marché du 13 août : Région vins rouges 8 à 9 degrés, 68 à 75 fr. l'hecto ; 9 à 10 degrés, 75 à 85 fr. l'hecto ; 10 à 11 degrés, 85 à 92 fr. l'hecto ; rosé, 8 fr. 25 à 8 fr. 75 le degré ; blanc, 8 fr. 75 à 9 fr. 25 le degré.

Loiret. — **Orléans.** — Cote officielle des courtiers assermentés. — Vin rouge du pays, Gris-Meunier 1923, la pièce nue 230 à 250 fr.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue de 200 à 230 francs ; de Blois, ... à ...

CENTRE. - De « l'Agriculture du Centre ». — « Les nouvelles du vignoble sont assez contradictoires. En certaines régions, on redoute énormément les ravages de la cochylis et on a constaté déjà, en y regardant de près, des vers nombreux.

Dans la région de Mont, quelques atteintes d'oïdium arrêtées par les soufrages. Quelques dégâts locaux ont été causés par la grêle.

Les jeunes vignes de Romorantin promettent une belle récolte, ainsi que les Mesliers. Par contre, peu de fruits dans les autres cépages d'âge moyen.

Bonne qualité en perspective.

Pour un des derniers celliers vendus, on parle de 280 francs la pièce en vin de bonne qualité, doucereux.

Dans la région de Beaugency une forte attaque de mildiou a été enrayée il y a un mois.

On espère une récolte moyenne et de qualité parfaite.

Les négociants ont beaucoup acheté depuis un mois.

Les cours descendus à 215 francs en juillet ont repris à 240 et 250 francs la pièce de 230 litres ».

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles Centrales : Raisins d'Algérie : manquent ; du Midi, noir : 90 à 110 ; du Midi, œillade : 200 à 250 ; Midi, muscat, le kilo 3 à 4 fr. ; autres qualités manquent.

Gard. — **Pujaut.** — Chasselas, de 70 à 100 fr. ; Admirables, de 95 à 120 fr. ; Flots d'or, de 90 à 100 francs. Marché assez bien approvisionné.

Alcools

Pas d'affaires.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, »»» fr. les 100 kilos. Tartre brut, 1,55 à 1 fr. 85 le kilo. Lies de vin pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. 10 le deg. Pris à la propriété.

Bordeaux. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 1 fr. 25 ; 25 o/o, 1.30 ; 30 o/o, 1.35 ; 35 o/o, 1.40 »/» ; 40 o/o, 1.45 le degré.

Lies. — Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 1.45 ; 25 o/o, 1.50 ; 30 o/o, 1.55 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse : 60 o/o, 2,60 le degré ; 65 olo, 2,65 ; 70 olo, 2,70 ; 75 olo, 2,75 ; 80 olo, 2 fr. 80 le degré.

Tartres. — Acidité (acide tartrique total) : 50 olo, 3,20 le degré ; 55 olo, 3,25, 60 olo, 3,30 ; 65 olo, 3,35 70 olo, 3,40 le degré.

Crême de tartres. — 90 olo, 1er blanc, 490 fr. les 100 kilos ; 95 olo, 550 les 100 kilos ; 98 olo, 600 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc, 900 fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur n° 2.....	1.47 1/4	74.40	99.21	+ 0.50
Maïs disp.....	1.38 »/»	80.32	100.41	+ 2.19

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 144 1/4 c. (95 fr. 47 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 142 1/4 cents (94 fr. 14).

Angoulême (Charente). — Blé roux 100 fr. ; seigle 85 à 86 fr. ; orge de brasserie 95 fr. ; avoine grise 69 à 70 fr. ; escourgeon 85 à 86 francs.

Beaune (Côte-d'Or). — Blé roux 100 fr. ; seigle 85 fr. ; orge de mouture 85 francs ; de brasserie 95 fr. ; avoine noire 70 fr. ; grise 70 fr.

Congrès d'Orléans du 18 août. — *Blés.* — Cours moyen des blés : 101 fr. départ ; Orges disponibles : 100 fr. ; escourgeons : 92 fr. ; Sarrasin : 89 fr. sur les 6 d'octobre, Bretagne.

PAILLES ET FOURRAGES

Narbonne (Aude). — Luzerne 1re coupe 25 à 27 fr. ; 2e coupe 25 à 26 fr. ; foin 20 à 22 fr. ; paille de blé 15 à 16 fr. ; d'avoine 13 à 14 fr. ; marchandise pressée à faible densité sur wagon départ. Tendance faible sur les fourrages et soutenue sur les pailles.

Beaune (Côte-d'Or). — Foin 18 à 20 fr. ; paille de blé 10 fr. les 100 kilos.

Brienon (Yonne. — Foin 80 à 85 fr. ; luzerne 75 fr. ; sainfoin 90 fr. ; regain 75 fr. ; paille de blé 70 à 75 fr. ; de seigle 80 fr. ; d'avoine 60 à 65 fr. les 104 bottes.

POMMES DE TERRE

Brienon (Yonne). — Pommes de terre 30 à 35 fr. les 100 kilos.

Carpentras (Vaucluse). — Pommes de terre Beauvais 70 à 75 fr. les 100 k.

Colmar. — Pommes de terre 36 fr. les 100 kilos.

La Rochelle. (Char.-Inf.). — Pommes de terre rondes jaunes 36 à 38 fr. ; early rose 46 à 48 fr. les 100 kilos.

Lyon. — La semaine a été calme en raison des fêtes. Peu de demandes. On cote : Beauvais Limousin 36 à 38 ; Sarthe Mayence 36 à 37 ; Saône-et-Loire, Jura 38 à 39 ; Alsace 40 à 41 ; Blanche d'Alsace 38 à 40 ; Jaune Limousin 33 à 34 ; Sarthe 33 à 34 ; Impérator Limousin 29 à 30 ; Early rose, Centre 44 à 45 ; Auxonne 45 à 46.

DIVERS

On cote à Cette :

Soufres : trituré 98-99 °/₀, sur wagon Cette, la balle de 100 kilos 65 fr. ; sublimé pur, 75 fr.

Produits chimiques. — Pas d'affaires.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 10 août au Samedi 16 août 1924

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Nantes						
Dimanche	26	9	29	14	»	»
Lundi	27	»	31	15	»	»
Mardi	21	12	33	17	0.2	»
Mercredi	22	13	32	18	7	»
Jeudi	21	13	24	10	3	»
Vendredi	22	12	24	10	0.5	»
Samedi	20	13	22	16	3	1
Total	1201	598	1215	671	84.7	21
Rochefort						
Dimanche	»	16	»	»	»	»
Lundi	»	»	»	15	»	»
Mardi	»	»		19	»	»
Mercredi	»	»	35	18	0.2	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	»	12	»	»
Samedi	»	»	23	»	»	»
Total	856	484	497	548	77.9	43
Clermont-Ferrand						
Dimanche	24	10	30	»	»	»
Lundi	31	16	32	11	13	»
Mardi	»	14	32	12	0.4	»
Mercredi	24	14	34	14	»	»
Jeudi	20	11	34	15	4	1
Vendredi	23	11	23	14	3	»
Samedi	21	13	27	12	»	»
Total	1280	599	1214	509	106.5	3
Bordeaux						
Dimanche	30	13	34	18	»	»
Lundi	22	11	36	12	2	»
Mardi	21	13	37	14	1.5	»
Mercredi	23	11	37	13	4	»
Jeudi	24	13	35	15	»	»
Vendredi	25	15	»	10	2	»
Samedi	21	»	28	9	»	»
Total	1323	633	1424	690	73.9	100
Toulouse						
Dimanche	32	18	35	19	»	»
Lundi	28	16	36	20	3.2	»
Mardi	29	14	»	18	28	»
Mercredi	25	17	37	20	8	»
Jeudi	25	14	34	20	»	»
Vendredi	27	15	29	13	30	»
Samedi	23	17	31	13	»	»
Total	1452	794	1455	825	126.5	18
Perpignan						
Dimanche	»	18	»	26	»	»
Lundi	27	20	39	25	1	»
Mardi	25	17	39	21	12	»
Mercredi	28	15	35	20	8	»
Jeudi	26	15	»	»	»	»
Vendredi	27	»	32	20	»	»
Samedi	27	17	33	20	54	»
Total	1450	934	1498	903	97.2	3

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	32.5	10.8	»	»
Lundi	»	»	33.	13.5	»	»
Mardi	»	»	30.4	16.6	»	»
Mercredi	»	»	22.5	7.0	»	»
Jeudi	»	»	24.4	7.5	»	»
Vendredi	»	»	20.0	12.5	»	»
Samedi	»	»	21.6	12.0	»	»
Total	360.8	166.9	1522.5	687.5	40.6	35.4
Besançon						
Dimanche	21	10	30	17	»	»
Lundi	28	16	29	15	»	»
Mardi	16	10	30	15	14	»
Mercredi	22	15	33	18	5	»
Jeudi	19	18	35	13	2	1
Vendredi	20	11	22	8	4	»
Samedi	19	12	25	13	7	»
Total	1080	636	1366	685	80.1	26
Lyon						
Dimanche	25	10	33	18	»	»
Lundi	29	17	34	16	1	»
Mardi	25	15	33	15	13.1	»
Mercredi	18	12	35	16	16.6	»
Jeudi	21	9	36	17	1	97
Vendredi	22	11	25	13	»	»
Samedi	18	13	27	9	33	»
Total	1348	735	1425	733	137.5	103
Marseille						
Dimanche	30	»	»	»	»	»
Lundi	»	»	39	19	»	»
Mardi	31	19	39	16	»	»
Mercredi	25	»	34	16	7	»
Jeudi	27	»	»	20	»	»
Vendredi	28	18	29	18	»	»
Samedi	23	17	30	14	»	»
Total	1399	799	1305	785	9.1	37
Montpellier						
Dimanche	25.1	14.8	37.3	21.9	39.4	»
Lundi	25 1	18 0	38.9	19.2	4.5	»
Mardi	24.2	16.9	36 5	19.8	1.8	3 4
Mercredi	24 8	14.9	30 8	21 5	»	»
Jeudi	27.0	12.7	33 6	10.9	33.5	»
Vendredi	24 0	14 9	32.1	18.9	0.8	»
Samedi	25.6	15.2	30.5	18.1	»	»
Total	1606.2	913.6	1800.6	931.0	131.9	38.5
Alger						
Dimanche	36	19	31	23	»	»
Lundi	27	21	30	24	»	»
Mardi	32	21	30	23	»	»
Mercredi	24	25	30	24	»	»
Jeudi	35	21	30	23	»	»
Vendredi	28	22	29	22	»	»
Samedi	»	»	32	»	»	»
Total	1472	1010	1496	1054	»	29

Observations. — Été.

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE[B] JACOUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

Dépositaires pour le Midi (MM. P. GRAPIN et Cie, 72, Avenue Gambetta, à BÉZIERS.
A. GALAUP, 18, rue d'Aragon, à NARBONNE.
ALMES, rue Neuve, à PERPIGNAN.
FOUQUE, 7, rue du Palais, à ARLES.

VINIFIEZ AVEC

LES **LEVURES LARROCHE**

ET LE **PHOSPHISULFOL**
Solution Sulfureuse Nutritive

AUGMENTATION DE :
Alcool, Bouquet, Conservation.
Extrait, Couleur, Limpidité.

Brochure Gratuite

LABORATOIRES LARROCHE, 7, Rue Romiguières, TOULOUSE

Reg du Com. Toulouse, N°s 556 b-591.

FERMENTATION PARFAITE ET RÉGULIÈRE DE LA VENDANGE
CONSERVATION ET AMÉLIORATION DES VINS

par la **VINOSE SEBASTIAN**

Breveté S. G. D. G.

Produit d'origine française recommandé par les sommités œnologiques

BOUILLIES: CUPRO-SULFUREUSE — CUPRO-SULFUREUSE ARSENICALE

POUDRES: SOUFROL — STÉACUPROL — SOUFROLINSECTID

Demander Renseignements au **COMPTOIR FRANCO-ALGÉRIEN**
56, rue Saint-Ferréol, à MARSEILLE

MANUFACTURE D'ENGRAIS ET PRODUITS CHIMIQUES

L. FAURE-POUJOL 26, quai Notre-Dame, **BEZIERS.**
R. C. A 1233 Téléph. **6-82** (Hérault).

ENGRAIS pour vignes et toutes cultures
ENGRAIS d'OS — CORNAILLES
POUDRE d'OS
Nitrate de Soude — Sulfate d'Ammoniaque

BOUILLIE BORDELAISE -- SOUFRE CUPRIQUE

DESTRUCTION DU ROT-BRUN, MILDIOU, OIDIUM
TRENTE ANNÉES DE SUCCÈS

Th. SKAWINSKI
38, Cours du Chapeau-Rouge, 38
BORDEAUX

Soufre cuprique xxx SKAWINSKI.
« L'Étoile », Poudre Médocaine pour Bouillie.
Registre du Commerce Bordeaux N° 217-A

Henri MARTIN et Fils
Georges MARTIN Fils
Successeur
Directeur: **E. CAMBON**
AUBIGNAN (Vaucluse)
Télég. MARTIN-AUBIGNAN Téléph. 1 LIEBER'S code Used

VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉES
DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE
(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)
Bois bruts. Bout. de toutes sortes. Plants racinés. Plants greffés.

MANUFACTURES RÉUNIES de

PRODUITS CHIMIQUES & MÉTALLURGIQUES

CARLSBAD (Tcheco-Slovaquie)

SOUFRE COLLOIDAL CONCENTRÉ

PLANTASAN

contre OIDIUM, rouille, et tous microbes et parasites de la vigne, chêne, groseillier, rosier, etc.

La dissolution de " PLANTASAN " adhère et ne s'en va plus

Un Kilo équivaut à 100 K° de soufre en poudre.

Echantillon gratuit aux Viticulteurs

ROBERT TALBOT

AGENT DÉPOSITAIRE

52, rue Cannebière, 52

MARSEILLE

VICTOR COQ & FILS & Cᴱ

Ingénieurs-Constructeurs

CÉLESTIN COQ & Cᴵᴱ SUCCESSEURS

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816. Reg. du Com. Aix N° 1417.

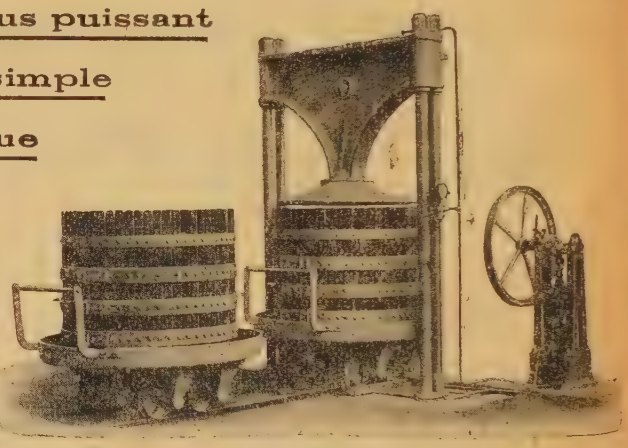
Pressoir Hydraulique "COQ"

Avec Pompe de compression à course automatiquement décroissante, Bté S. G. D. G.

Le plus puissant

Le plus simple

Le plus économique

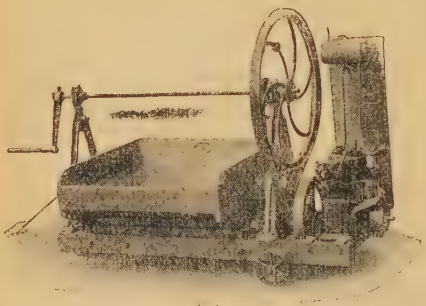


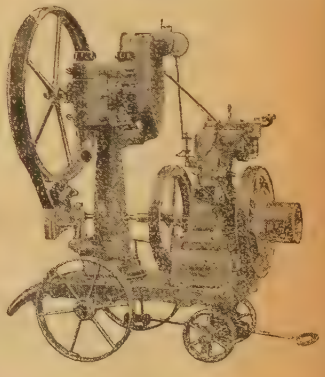
QUATRE MODÈLES

N° 1 (diamètre des claies 1m,20)
N° 2 (diamètre des claies 1m,10)
N° 3 (diamètre des claies 0m,90)
N° 4 (diamètre des claies 0m,60)

Fouloirs, Fouloirs-Egrappoirs Egouttoirs, Pompes à moûts et à vendange, Elévateurs, Emietteuses de marc, Pressoirs à bras, Pompes et Motopompes à vin, Foulograppe pour élévation de la vendange égrappée ou non égrappée

Porte-Regards
Robinetterie pour cuves
etc.





La supériorité des **appareils "COQ"** s'est affirmée dans toutes les **régions vinicoles** de **France** et de l'**Etranger**.

Nos références vous le prouveront.

Installations complètes de caves par nos monteurs spécialisés.

Renseignements, projets et devis sur demande.

Entreprise Générale de Travaux publics et particuliers
(Établissements G. GRASSET, fondés en 1798)

CUVES EN CIMENT ARMÉ

et

INSTALLATIONS MÉCANIQUES DE CELLIERS

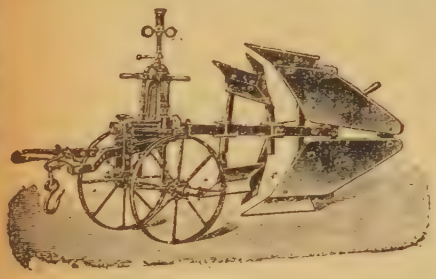
par

JEAN THUILE, Ingénieur-Constructeur

18, rue Terral, MONTPELLIER

R. C. Montpellier 1180 — Téléphone 1-75

La vraie **Charrue Fondeur** créée en 1830



est construite à *Toulouse, 9, avenue de Lombez,*
et porte sur le coussinet la marque : "Charrue Fondeur"

Spécialité de **Gros Brabants** avec et sans carrelets pour défonçage de vignes et pour tracteurs.

Tous renseignements: 9, avenue de Lombez, TOULOUSE

Reg. Com. Toulouse, N° 422 B.

ENGRAIS JOURDAN

VALENCE (Drôme) R. C. Romans : 5701

Engrais d'os et animalisés. — Tous Engrais organiques et chimiques.
Bouillies. — Sulfate de cuivre.
Tous Produits agricoles et viticoles. — Matières premières.

Etablissements Auguste CHAZOTTES

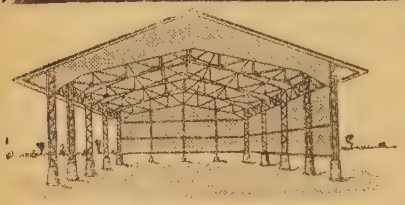
Bureaux : 30, quai Port Notre-Dame, **BÉZIERS.**

Usines à Béziers, Agde, Mazamet.

ENGRAIS ORGANIQUES ET CHIMIQUES

Matières Premières

ENGRAIS COMPLETS DIVERS



HANGARS MÉTALLIQUES, AGRICOLES et INDUSTRIELS
CHARPENTES EN FER POUR CAVES
CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES DIVERSES

Envoi d'albums, plans et devis sur demande adressée aux : ATELIERS DU TARN A LAVAUR (Tarn)

FIL A VIGNE ET A LIENS

Galvanisé et recuit

Qualité extra, au

FIL MÉTALLIQUE

5, Passage de l'Industrie. PARIS.

Reg. Com. Paris, N° 78.256.

Assurez-vous, pour la campagne prochaine, une livraison en temps utile du

Treuil Vernette

à traction animée ou au moteur
en adressant commande sans retard

Avenue d'Agde, 49, Béziers

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Les meilleures variétés nouvelles sélectionnées de :

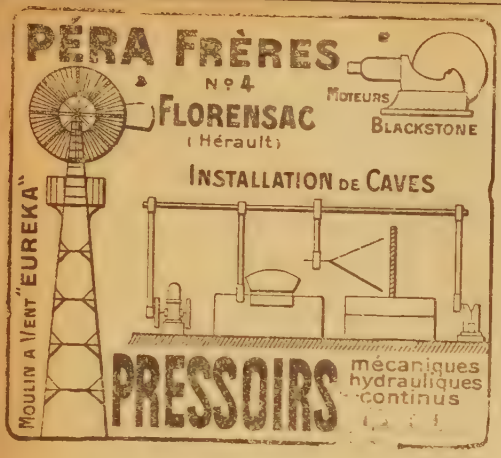
Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Malègues, Baco, Jury, etc.

Authenticité garantie

60 hectares de plantations aux châteaux du Pouget et de Cadoule. Tout acheteur à intérêt à visiter ces vignobles avant de faire un choix. Visites le Mercredi et le Vendredi de chaque semaine jusqu'au 30 août.

Demandez ma nouvelle brochure « **Quelques Hybrides nouveaux choisis** ».

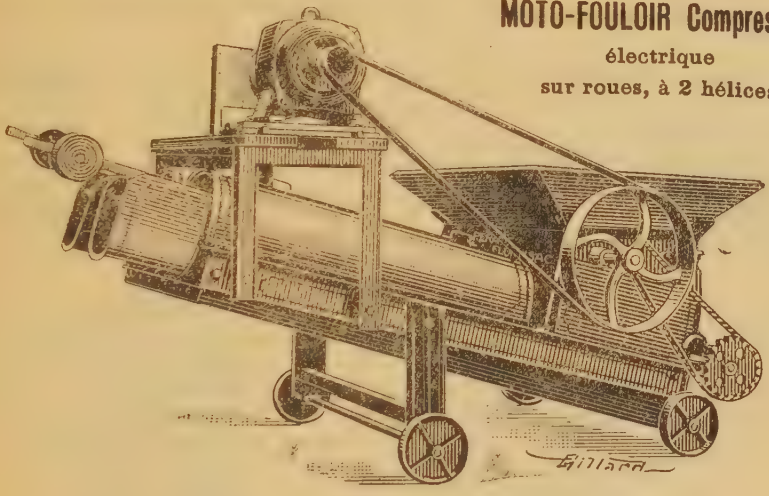
Eric COULONDRE, CADOULE par LUNEL (Hérault)



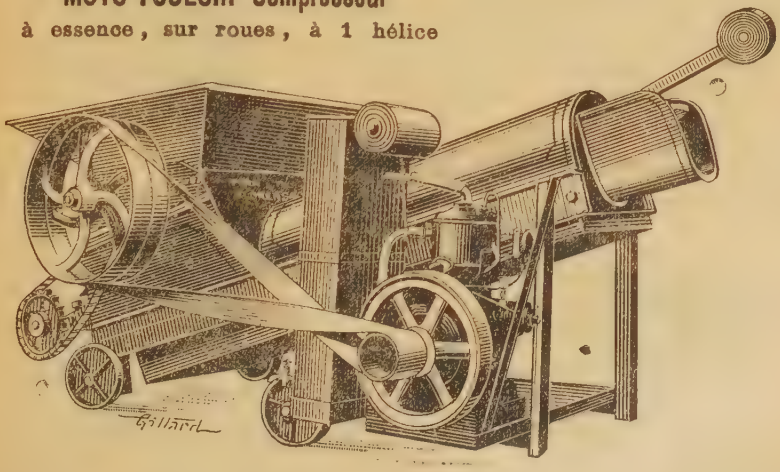
Catalogue général

Franco sur demande

MOTO-FOULOIR Compresseur
électrique
sur roues, à 2 hélices



MOTO-FOULOIR Compresseur
à essence, sur roues, à 1 hélice



R. C. Agde 1027-1028.

R. C. 893 Téléph.: 1-39

LE METABISULFITE
et les
LEVAINS ACTIFS SÉLECTIONNÉS
livrés par
L'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE
18, Av. du Stand, Montpellier
constituent, par SIMPLE ADDITION, à la vendange
LA MEILLEURE
LA PLUS SAINE
LA PLUS ÉCONOMIQUE
DES VINIFICATIONS

Notices et prix courant envoyés franco sur demande

R. C. Carpentras
N° 1916-357.

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

METHODE "JEAN" — Ni motte, ni herbe, ni croûte.
Instruments pratiques pour l'appliquer.

N° 1. — Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20. Prix : 170 fr.

N° 2. — Cultivateur 7 dents à siège, largeur de roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 50. Prix : 420 fr.

N° 3. — Cultivateur 9 dents à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail extensible de 1 m. à 1 m. 75. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales. Prix : 455 fr.

N° 4. — Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.

S'adresser à JEAN, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne ou à BARTHELEMY, constructeur, à Latour-sur-Orb (Hérault).

Société Alsacienne de Produits Chimiques

Société anonyme au capital de 30 millions de francs

Siège social : **63, Boulevard Haussmann, PARIS.**

SAPC

« COSAN-SAPC »

SOUFRE COLLOIDAL

en simple dissolution dans l'eau ou la bouillie cuprique
contre l'oïdium de la vigne et des arbres fruitiers

Pour tous RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER à

Compagnie AUXILIAIRE VITICOLE

15, avenue Georges-Clémenceau, à BÉZIERS (Hérault)

HORTICULTEURS **VITICULTEURS** **MARAICHERS**

Si vous voulez obtenir des récoltes saines et abondantes
employez la BOUILLIE SULFOCALCIQUE

LE "PARATOL"

Nouveau produit breveté, fabriqué industriellement par
les Etablissements MALETRA, à Petit-Quevilly (Seine-Inférieure)

Il détruit radicalement tous les INSECTES :

l'Altise, l'Eudémis, le Tigre, le Kermès, l'Anthonone, le Carpocapsa, Pucerons, Limaces et Vers blancs.

Les CRYPTOGAMES :

Tavelure, Mildiou, Oïdium, Chancre du pommier, la Cloque.

Le PARATOL est insecticide, fongicide et bactéricide. C'est le plus puissant désinfectant du sol, des fumiers, des arbres, des plantes et de la vigne.

Il agit préventivement et curativement. A lui seul il remplace les sulfatages, soufrages et échaudages.

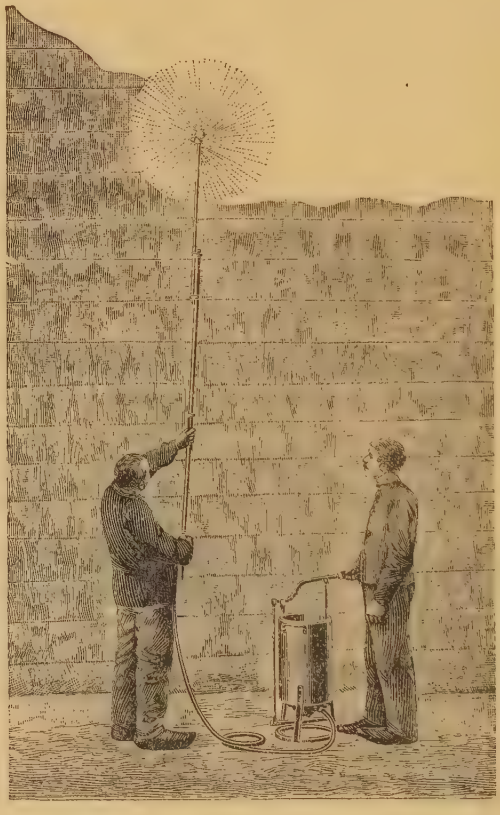
Les traitements au Paratol sont les plus efficaces et les plus économiques.

Demandez notices et renseignements aux **Établissements MALETRA,**
PETIT-QUEVILLY (Seine-Inférieure).
et chez tous nos dépositaires, à agents régionaux en Province.

LE TEMPS VOUS MANQUE

pour assainir vos Ecuries, Etables, Porcheries, etc., etc.

Avec le **BADIGEONNEUR "PRESTO"** vous travaillerez rapidement (*200 mètres carrés à l'heure*), économiquement et garantirez vos animaux contre les **ÉPIDÉMIES.**



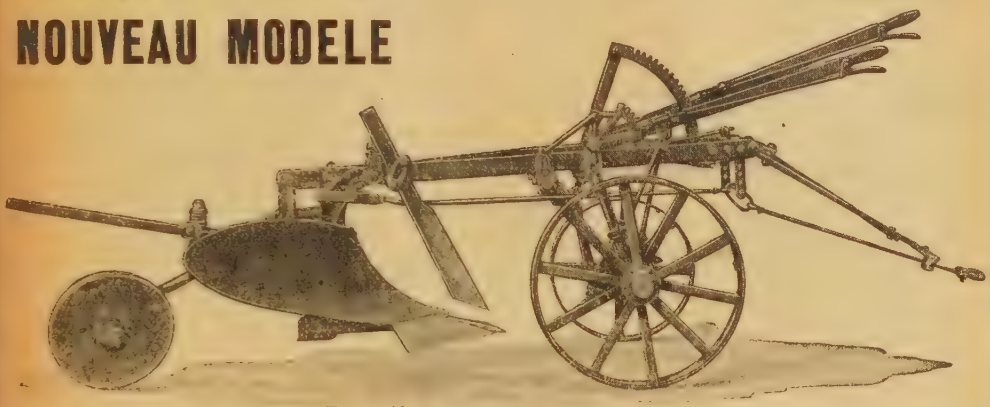
CATALOGUE FRANCO

Etablts VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE
(Rhône)

ATELIERS AGRICOLES DU LAURAGUAIS
MONESTIER & CAMBIÈS CONSTRUCTEURS
12, avenue Riquet, **CASTELNAUDARY** (Aude)
R. C. Castelnaudary, n° 1595. Téléphone : **70**

NOUVEAU MODELE



CHARRUE DÉFONCEUSE "M C 1" à pointe mobile spéciale pour tracteur 10/20 C.V.: **FORDSON, TITAN, CASE,** etc., etc.

Toujours disponible : **Tracteurs, charrues 2 et 3 socs, treuils,** etc.

FOULOIRS. PRESSOIRS
POMPES A VIN
CUIVRERIE DE CAVE

Etablissements **Ulysse FABRE**
VAISON (Vaucluse)
Succursale à AVIGNON : 87, rue Bonneterie, 87. Téléph. 4-59

CHARRUES "FABRE" Versoir véritable acier "Triplex"

Vinifiez avec

LA SOLUTION SULFUREUSE-PHOSPHATÉE

(Procédé BOUDE)

vendue par les Raffineries de Soufre Réunies

garantie 250 grammes **ANHYDRIDE SULFUREUX**

par litre

Livraison en bonbonnes clissées d'osier de 25 kilos et 50 kilos, accompagnées chacune d'un gobelet dose de 1/2 litre.

Notices et renseignements gratuits sur demande

S'adresser aux **RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES**

1, Place de la Bourse

MARSEILLE

LE MASFOR

Le plus puissant. — Le plus efficace. — Le moins dangereux insecticide inventé jusqu'à ce jour. **LE MASFOR** ne renferme pas d'arsenic, pas de nicotine et peut s'employer quelques jours avant la récolte.

Viticulteurs, Horticulteurs et Maraîchers, Arboriculteurs et Pépiniéristes

Apprenez et retenez bien ce mot magique **"LE MASTOR"**

VITICULTEURS! **LE MASFOR** (formule 1) **prévient et guérit radicalement** la Cochylis, le Black-rot, l'**Eudémis**, etc., par la destruction impitoyable et complète de toutes les larves parasitaires. Il s'emploie facilement par mélange avec la bouillie cuprique ordinaire Il rend cette dernière adhérente et mouillante, **fixe les sels de cuivre** et **fortifie** considérablement la partie aérienne.

Arboriculteurs et Pépiniéristes — Horticulteurs et Maraîchers

LE MASFOR (formule 2) détruit radicalement et à première application, *Chenilles, pucerons verts, pucerons noirs*, etc., qui ravagent nos vergers et nos potagers.

Rien ne résiste à son action : *Blanc du rosier, cloque du pêcher, pucerons lanigère, pucerons des plantes potagères, haricots, choux, melons, etc., etc.* Radical aussi contre le *puceron de l'artichaut.*

Il n'est pas simplement un **insecticide puissant et merveilleux**, mais un impitoyable destructeur de *champignons.*

LE MASFOR sera la **providence des arboriculteurs, des viticulteurs et des maraîchers.**

Le **MASFOR** est la propriété exclusive de notre organisation terrienne. Son secret de fabrication lui a été cédé par l'inventeur, **savant désintéressé**, pour qu'il puisse servir à la réalisation de ses aspirations sociales et terriennes.

A quelque branche de l'activité agricole que vous appartenez souvenez-vous bien, *TERRIENS*, que tous vous aurez besoin du **MASFOR.**

Pour commandes et renseignements : Maison des Terriens, 46, Quai Nicolas-Rollin, Dijon.

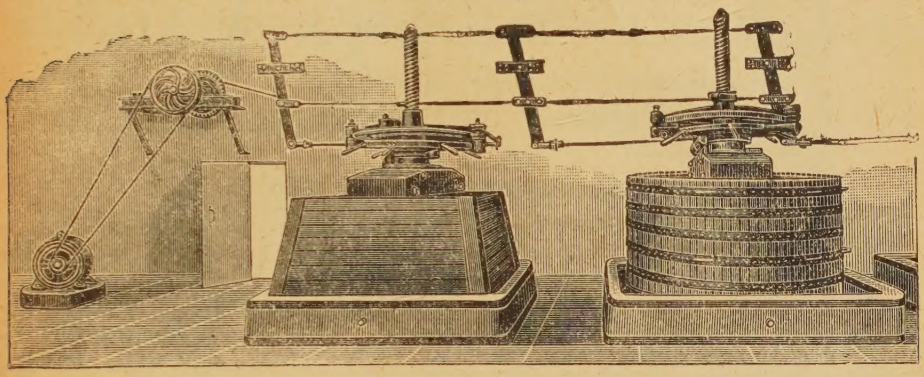
Bureau annexepour la région méridionale et l'Espagne : 7*bis*, *rue des Abrevuoirs*, à PERPIGNAN (Pyr.-Or.)

On demande des représentants sérieux. De préférence des secrétaires de syndicat.

L'AUTO-BALANCE

Dispositif de commande au moteur des Pressoirs à Levier de tous systèmes

Le plus simple - Le plus robuste - Le plus pratique



Établissements GUYOT à CARCASSONNE

Jh CARRIERE, Ingénieur (A & M), Gendre - Successeur

Registre du Commerce Carcassonne, N° 1.010.

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

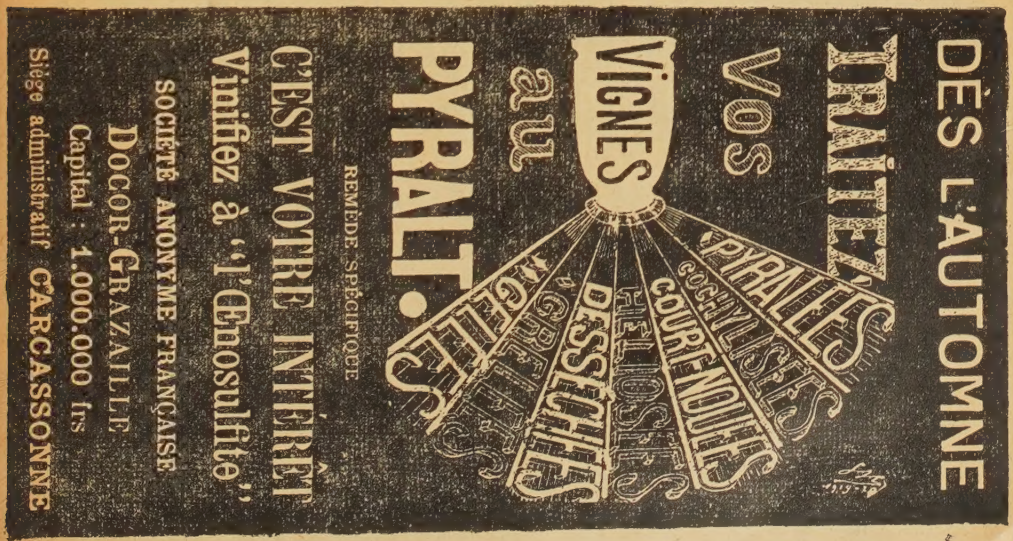
STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude). *Téléphone 6-32*

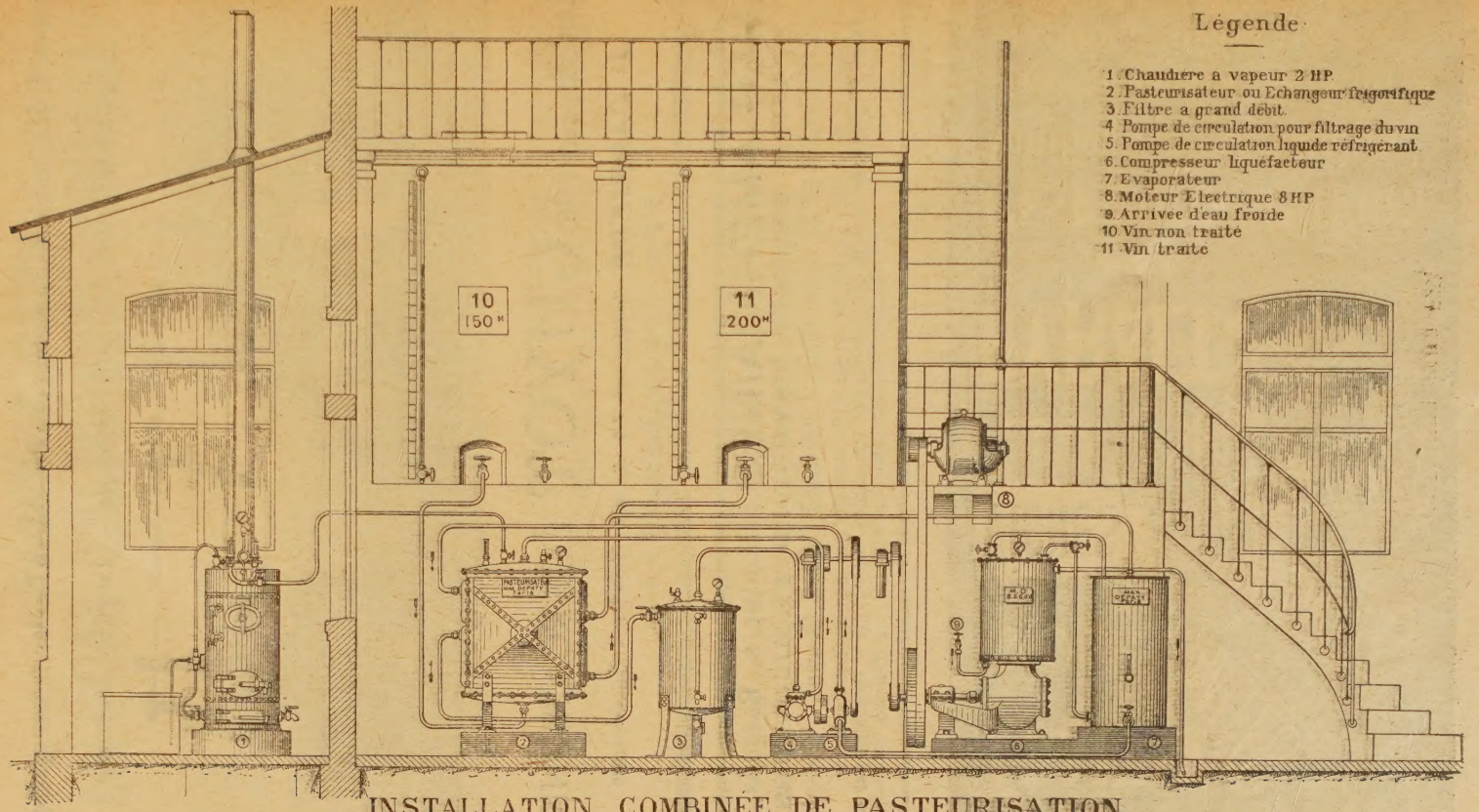
accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique — **Greffage** par souscription.

On peut visiter toute l'année. Reg. Com. Carcassonne N° 3866.



MAX DEPATY, 25, Boulevard Malesherbes, à PARIS, 25
Téléph.: Élysées 47.39-31.71 Câbles: Patymax-Paris Tous Codes
Maison spéciale d'Installations Vinicoles Modernes.



INSTALLATION COMBINÉE DE PASTEURISATION
ET DE FILTRAGE A FROID

Système Max Depaty

Une arme nouvelle contre l'Oïdium

"SULFOR"

Soufre Liquide Colloïdal

Dose pour 200 litres d'eau
Couvrant 1 Hectare

franco **15** francs

permet de faire le Soufrage en même temps que le Sulfatage

Sté SULFOR à Cierp (Hte-Garonne) R. C. Seine 214,856 B.

CHC

POLY-SULFURES ALCALINS

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)

COMPAGNIE GÉNÉRALE
DES
Produits Chimiques du Midi

Société anonyme. Capital: TROIS MILLIONS
MARSEILLE — 51, rue Saint-Ferréol, 51 — MARSEILLE
AIMÉ GARDAIR, Administrateur-Directeur

ENGRAIS CHIMIQUES POUR TOUTES CULTURES
Superphosphates minéraux, d'os et d'os noirs

Phosphate précipité d'os 38/42 acide phosphorique soluble au citrate d'ammoniaque

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque, Sulfate de potasse, Chlorure de potassium, Nitrate de potasse, Sulfate de cuivre, Sulfate de fer.

BOUILLIE DE RASSUEN ADHÉRENTE A PRÉPARATION INSTANTANÉE
Sels marins de toutes qualités pour la consommation, les industries et le bétail.

SOCIÉTÉ DES
ÉTABLISSEMENTS **BARBET**

Société Anonyme Capital 2.500,000 Frs. — Reg. Comm. Paris 30.418

PARIS. — 5, rue de l'Échelle, 5 — PARIS

Installations complètes de

DISTILLERIES

EAUX DE VIE

de grande finesse même avec les crus les plus vulgaires

NOUVEAUX PROCÉDÉS **BARBET** POUR

VINIFICATION ASEPTIQUE

Fermentations pures

PURS JUS CONCENTRÉS DE FRUITS

— BOISSONS PRIVÉES D'ALCOOL —

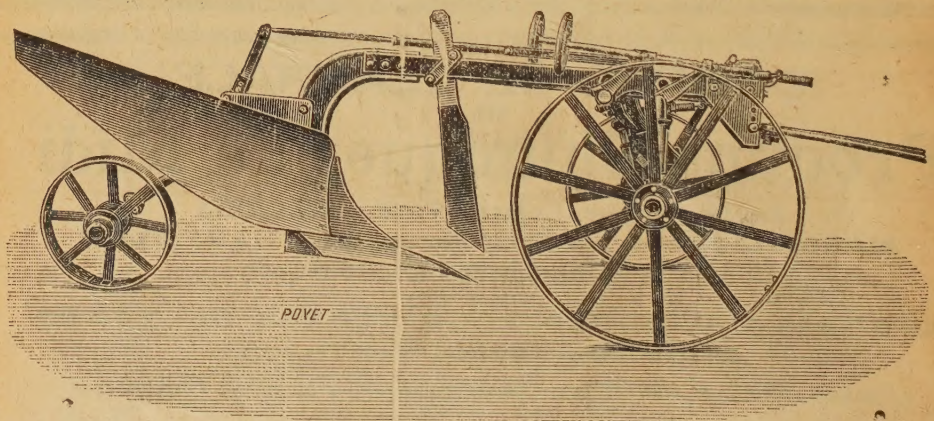
USINES à BRIOUDE (Haute-Loire)

Établts **GUYOT** Jh CARRIÈRE, gendre, sucr **CARCASSONNE**

TREUILS pour Labourages à vapeur et traction animale

CHARRUES défonceuses à traction par câble

CHARRUES spéciales pour tracteurs,
simples à relevage automatique ou **Bascules.**



Renseignements et Prix franco sur demande.

CHARRUE à relevage automatique pour labours
de 40 à 50 centimètres de profondeur spéciale pour tracteurs de 15/30 HP.

Reg. Com. Carcassonne, N° 1.010. **Grand succès, nombreuses références**